

Raíces

Este menú fálanos de pucheiros, de calor, de recendos e sabores coñecidos, pero cunha elaboración complexa e unha presentación coidada. Un percorrido gastronómico que nace das raíces máis fondas do receitao tradicional galego e medra, evoluciona e desenvólvese cara a unha cociña franca, directa e plenamente recoñecible, cun claro selo de autor.

- :: Selección de aceites, sales e manteigas
- :: Callos de bacallau, "royale" de coliflor e fiúncho
- :: Vieira asada como unha carne ó caldeiro
- :: Ovo con centola, cebola e ovas
- :: Cigala, arroz meloso e "madreperla"
- :: Peixe de rocha á grella con zume de mexilóns e xenxibre
- :: Corzo asado en salsa de anguía e cebola vermella
- :: Melocotón confeitado, requeixo e balsámico
- :: Milfollas invertido, mazá, pementa de Sichuan e vainilla
- :: Bocados doces

70.00€

Suplementos

- 12.00€ Os nosos queixos de aquí e de acolá (serviranse antes da sobremesa)
- 40.00€ Acompaña os nosos clásicos cunha escolma de adega dinámica e variable, atendendo ao mellor momento de cada viño e prestándolles un especial interese ás adegas galegas

Observacións

O menú, a maridaxe de viños e os nosos queixos deberán servirse para a mesa completa.

Podemos ofrecerlle a selección de queixos incluída no apartado SOBREMESA para aqueles comensais que, de maneira individual, desexen probalos.

Debido ao tempo de elaboración do noso menú, os horarios de servizo son os seguintes: xantar ata as 15.00 h – cea ata as 22.30 h.

Esta é unha proposta de mercado; debido á estacionalidade dalgúns produtos, o menú poderá ser variado no seu contido.

Prezo con IVE incluído. Actualizado a 28-11-18, válido ate nova actualización.