























































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  
- :: Ameixa babosa, godello e salvia   
- :: Agnolotti de choco e biscaíña de cigala    
- :: Sabayon e ourizo de mar          
- :: Xarda á brasa, améndoa, tomate e fabas verdes     
- :::~::~:
- :: Choquiño, chutney de cenoria e herbas aromáticas   
- :: Lumbrigante en unto asado á brasa     
- :: Salpicón de centola e cacheira á brasa    
- :::~::~:
- :: Peixe do mercado asado, porro e madreperla      
- :: Corzo á brasa e périgourdine   
- :::~::~:
- :: Aguacate na brasa, callada e mandarina    
- :: Filloa caramelizada, mazá, sidra e faba tonka     
- :: Bocados doces

115.00€

Suplementos

- 16.00€ Os nosos queixos de aquí e de acolá (serviranse antes da sobremesa)
- 55.00€ 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. Se, de forma individual, desexan a selección de queixos, poden solicitala á carta (incluída no apartado de sobremesa).

Debido ao tempo de elaboración do noso menú, os horarios de servizo son os seguintes: xantar ata as 14.45 h – cea ata as 22.15h.

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 12-04-24, válido ate nova actualización.