























































Solaina

Este menú fai referencia ao espazo privilexiado que ocupa o restaurante, un lugar de goce no que relaxarnos baixo a luz do sol mentres o noso padal déixase levar polos sabores ancestrais. Co menú Solaina queremos ir un paso máis aló dos menús Tempo e Raíces, e ofrecervos un produto máis especial e exclusivo, eses produtos que determina tamén a nosa identidade como son o marisco, a lamprea ou a angula.

- :: Selección de aceites, sales e manteigas  
- :: Xarda en escabeche un punto picante    
- :: Croqueta cremosa de mexillón, curry vermello e pil pil de algas      

- :: Pescada lañada, cremoso de berberecho e oliva    
- :: Vichyssoise e boi de mar en salpicón     
-
- :: Carbonara de angulas do Miño á grella  
- :: Vieira marinada en herbas do litoral e caldeirada de crustáceos      
- :: Cigala, cacahuete e mollo de pato      
- :: Moega á grella, fiúncho e abelá    
-
- :: Linguado, limón negro e vinagreta de fabas verdes   
- :: Lombo de boi galego, alcachofas e trufa negra   
-
- :: Néspera asada, mascarpone e lavanda  
- :: Touciño de ceo, sésamo frito e paixón  
- :: Brioche, morangos asados e kefir    

150.00€

Suplementos

- 12.00€ 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.

Debido ao tempo de elaboración do noso menú, os horarios de servizo para o mesmo son: comida ata 14.15 h e cea ata as 22.00 h.

Prezos con IVE incluído. Actualizado a 05-03-22, válido ate nova actualización.