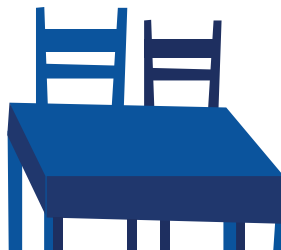
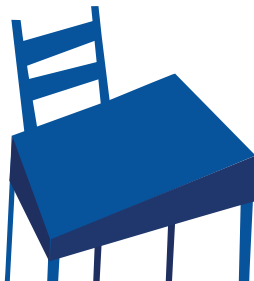










## ENTRANTES

---










-    **BRANDADA DE BACALLAU** con berenxena afumada e allo negro 9,50  
**BRANDADA DE BACALAO** con berenjena ahumada y ajo negro
-    **CROQUETAS DE CHACINA** e pemento de piquillo 8,50  
**CROQUETAS DE CECINA** y pimiento de piquillo
-    **OSTRAS Á SIDRA** con picado de kiwi e lima, algas e mazá 9,00  
**OSTRAS A LA SIDRA** con granizado de kiwi y lima, algas y manzana
-    **XURELO** á chama 8,50  
**JUREL** a la llama
-    **POLBO** estufado á galega con grelo e queixo Arzúa-Ulloa 16,00  
**PULPO** estofado a la gallega con grelo y queso Arzúa-Ulloa
-    **ENSALADA DE ESPINACAS ECOLÓXICAS** 8,50  
con rolo de cabra, noces acarameladas, tomate seco, oliva negra e redución de Módena  
**ENSALADA DE ESPINACAS ECOLÓXICAS**  
con rulo de cabra, nueces caramelizadas, tomate seco, oliva negra y redución de Módena
-    **DIM SUM DE LACÓN CON GRELOS** 9,00  
**DIM SUM DE LACÓN CON GRELOS**
-   **NAVALIAS MORNAS** con envinagrado de remolacha, mazá e ponzu de algas 14,00  
**NAVAJAS TEMPLADAS** con encurtido de remolacha, manzana y ponzu de algas
-   **OVO A BAIXA TEMPERATURA** con carpaccio de Boletus Edulis, trufa negra e parmesano 8,00  
**HUEVO A BAJA TEMPERATURA** con carpaccio de Boletus Edulis, trufa negra y parmesano
-    **"LA RETORTA de FINCA PASCUALETE"** (200gr.) con Relish de Kalamata e pan torrado 9,00  
  **"LA RETORTA de FINCA PASCUALETE"** (200gr.) con Relish de Kalamata y pan tostado



## PEIXES e ARROCES


-   **PESCADA DE PINCHO** sobre guiso de Faba de Lourenzá e cantarelo, zume de legumes e entreteto de porco Duroc 17,00  
**MERLUZA DE PINCHO** sobre guiso de Faba de Lourenzá y rebozuelo, jugo de legumbres y panceta cerdo Duroc
-    **SARGO Á BRASA** con allo branco e envinagrados 18,50  
**SARGO A LA BRASA** con ajo blanco y encurtidos
-    **RISOTO** de carabineiro 19,00  
**RISOTTO** de carabineiro

## CARNES

-     **FACEIRA DE "VACA DO PAÍS"** con cremoso de queixo San Simón, castaña e marmelo 15,50  
**CARRILLERA DE "VACA DO PAÍS"** con cremoso de queso San Simón, castaña y membrillo
-   **PESCOZO DE CORDEIRO MAMOTE** sobre trigo tenro, cogomelos silvestres e bechamel 16,50  
**CUELLO DE CORDERO LECHAL** sobre trigo tierno, setas silvestres y bechamel
-  **ENTRECOSTO DE VACA VELLA** con pataca deluxe e pemento 19,50  
**ENTRECOT DE VACA VIEJA** con patata deluxe y pimiento
-   **ENTRETETO DE PORCO DUROC** adobado con crema de Boletus Edulis, xema curada e trufa negra 12,50  
**PANCETA DE CERDO DUROC** adobada con crema de Boletus Edulis, yema curada y trufa negra

## INFANTIL

SÓ PARA MENORES DE 16 ANOS

-   **ESCALOPE** de polo con patacas fritas 6,50  
**ESCALOPE** de pollo con patatas fritas
-  **PESCADA** á prancha con patacas fritas 9,00  
**MERLUZA** a la plancha con patatas frita

Prezos en € co 10% de I.V.E. incluído  
Precios en € con el 10% de I.V.A. incluído

### LEYENDA de ALERGENOS:

