

evoca

RESTAURANTE

En evoca no se viene solo a comer, se viene a detener el tiempo.

Aquí, los sabores son memoria y paisaje.

Cada plato recorre la tierra que nos sostiene y el mar que nos inspira.

Nuestra cocina no es moderna ni tradicional. Es honesta. Es atemporal.

Un lugar sin etiquetas, donde el producto habla y el respeto marca el ritmo.

Cocinamos con alma y con raíces, para quienes entienden que un bocado
también puede ser un viaje.

Porque comer bien es recordar de dónde venimos y dejar que algo dentro se
despierte.

Comer bien alimenta el alma.

“Cocina honesta, de proximidad y temporada”

PRIMAVERA 2026

Sardina ahumada, bica y mantequilla

5,00/ud

Ostra rizada de batea al natural / con granizado de kiwi de O Rosal

4,00/5,00 ud

Mejillones de batea en escabeche de vinagre de manzana

10,00

Ensaladilla de **bonito del norte**, piparras encurtidas y yema curada

12,50

Volandeiras de Cambados, ajada y algas fritas

21,00

Navajas de Cíes con emulsión de limón y jengibre

21,50

Alcachofas fritas, cremoso de apionabo y avellanas tostadas

17,50

Buñuelos de **bacalao** y ajo negro

14,00

Croquetas caseras de **pulpo**

12,00

Tortilla vaga de patata, choricitos al vino, queso Cebreiro y cebolla morada
encurtida

13,90

Pescado del día

s/m

Pulpo de lonja “a feira”

24,00

Costilla de **cerdo**, bbq de miel de castaño y cogollos

22,50

Carrillera de **vaca gallega**, puré de chirivía, emulsión de albahaca y estragón y crema
de queso Galmesano

24,00

Arroz de **chocos** en su tinta y alioli de codium

20,00/persona

Servicio de pan

1,50/persona

Servicio de aceite

AOVE pazo familia de O Rego variedad Arbequina

3,00

“Un espacio para compartir, disfrutar y recordar”

"Los precios indicados en nuestra carta incluyen IVA. Si tiene alguna alergia o intolerancia, disponemos de
carta de alérgenos. No dude en consultarnos."

