



DEMENU

Con el producto local y de temporada como guía, y el respeto hacia el género sostenible y de calidad como principio, nuestra carta combina los sabores tradicionales con un estilo propio y renovado.



PARA EMPEZAR...

Brochetas de langostinos con mayonesa de lima

► 15 €

Croquetas caseras de cecina

► 9 €

Pulpo a la gallega sobre crema de patatas

► 20 €

Calamares fritos con sus patatas

► 16 €

Vieira Pacífico con aceite de perejil y cítricos

► 16 €

Pan: 0,50 € por persona

CONTINUAMOS...

Pimientos de Padrón (Temporada)

► 8 €

Parrillada de verduras con salsa romesco

► 11 €

Ensalada César con pollo crujiente

► 9 €

Ensalada de langostinos crujientes con gulas confitadas y queso rulo de cabra

► 9 €

Huevos rotos con gulas y jamón ibérico

► 14 €

Callos a la gallega (Sábados)

► 12 €

Y DESPUÉS...

Burguer de vaca gallega 220 gramos con queso rulo de cabra, cebolla caramelizada y mezcolum

► 13 €

Tiritas de pollo crujientes con mayonesa de curry y mango

► 13 €

Raxo con setas shitake y salsa de soja

► 14 €

Fingers de bacalao con mayonesa de ajo negro y cebollino

► 18 €

Filetitos de croca de ternera gallega con patatas panaderas

► 16 €

Abanico de cerdo ibérico

► 17 €

DEPOSTRES

TARTA DE QUESO
AL HORNO
CON FRUTOS ROJOS

5 €

TARTA
DE LA ABUELA

5 €

COULANT
DE CHOCOLATE
CON SORBETE DE
MANDARINA

5 €

ARROZ
CON LECHE

4 €

QUESO
CON MÉRBRILLO

4 €