

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”

OTOÑO 2025

Sardina ahumada, bica y mantequilla

4,90/ud

Vieira de Cambados, cremoso de patata, ajada y algas fritas

10,00/ud

Mejillones en escabeche, pimiento de Padrón y millo corvo

10,00

Setas silvestres de temporada, huevo 63º y papada de cerdo crujiente

19,50

Ensalada de **requeixo de As Neves**, higos negros de O Rosal y miel “Os Catro Ventos”

17,00

Calabaza asada, queso Savel, avellanas y brotes tiernos

14,00

Croquetas caseras de **pulpo**

11,50

Brochetas adobadas de **pollo rubio campero “Galo Celta”**, cebolleta, cilantro y lima

15,00

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

13,90

Pulpo de lonja “a feira”

24,00

Pescado del día

s/m

Abanico de **cerdo ibérico**, parmentier y pimientos confitados

23,00

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

Arroz de **secreto de cerdo** confitado, setas de temporada y castaña

18,00/persona

Servicio de pan

1,50/persona

“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."

