

FRÍOS Y SUAVES

Pimiento rojo asado con bacalao desmigado	10,50€
Ensaladilla de ventresca de bonito y pulpo al pimentón	12,00€
Seixal (tomate, lechuga y cebolla)	7,00€

PARA EMPEZAR

Cremosa croqueta de jamón y papada ibérica (6 ud.)	9,50€
Calamar frito con mahonesa de lima	12,50€
Tierno bocatín de carrillera ibérica al mencia	12,50€
Puerro asado sobre salsa de avellanas tostadas y queso manchego	8,50€
Pata de pulpo al horno con cachelos	24,00€
Buñuelo de bacalao con ajomiel	10,50€
Crujiente panceta al horno en salsa de manzana asada	10,00€

DEL MAR

Filete de lubina en salsa de millo	22,50€
Bacalao confitado a la portuguesa	24,50€
Merluza al Orio D.O. Rías Baixas	22,50€
Berberechos	16,00€
Almejas	17,50€
Navajas	S.M.
Vieiras del Pacífico a la plancha	16,50€

CARNES

Lomo alto de vaca sin hueso con patata asada	27,00€
Chuletitas de cordero lechal fritas con ajitos	23,00€
Muslo de pollo a baja temperatura y puré de boniato asado	15,00€

ARROCES

Arroz negro de calamar y sepia seco	18,50€ p.p.
Arroz seco de setas de temporada y lomo alto de vaca	24,50€ p.p.
Arroz meloso de bogavante	30,00€ p.p.
Arroz seco de mariscos	25,00€ p.p.

POSTRES

Tarta de queso Gamonéu	6,00€
Brioche de tres leches con garrapiñados	6,00€
Chocolate intenso con helado de avellana	6,00€

Cesta de pan • 1,50€