



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

■ 14 €

Croquetas caseras de cecina con patata paja

■ 9 €

Pulpo a la gallega sobre crema de patatas

■ 18 €

Calamares fritos

■ 16 €

Zamburiñas (Volandeiras) con aceite de perejil y cítricos

■ 15 €

Pan: 0,50 € por persona

CONTINUAMOS...

Pimientos de Padrón (Temporada)

■ 7 €

Parrillada de verduras con salsa romesco

■ 10 €

Ensalada César con pollo crujiente

■ 8 €

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

■ 9 €

Huevos rotos con gulas y jamón ibérico

■ 13 €

Callos a la gallega (Sabados)

■ 10 €

Y DESPUÉS...

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

■ 12 €

Tiritas de pollo crujientes con mayonesa de curry y mango

■ 12 €

Raxo con setas shitake

■ 13 €

Fingers de bacalao con mayonesa de ajo negro y cebollino

■ 17 €

Filetitos de croca de ternera gallega con patatas panaderas

■ 15 €

Abanico de cerdo ibérico

■ 15 €

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 MÉMBRILLO

4 €