

PARA COMENZAR...

TO START...

Empanada. Pregunte cuál tenemos hoy.
Galician Pie. Ask which one we have today.

12,50€

Tosta César: Pechuga de pularda marinada, mojo de tomate, pan de Cea, mezclum, salsa César y piparras.
Caesar Toast: Marinated chicken breast, tomato mojo sauce, Cea bread, mezclum lettuce, Caesar sauce and chili peppers.

14,80€

Carpaccio de pulpo con risotto de pimientos asados, achicoria y pimentón de la Vera.
Octopus carpaccio with risotto of roasted pepper, curly endive and Paprika.

19,50€

Huevos de corral confitados con ñoquis de patata blanca, papada ibérica y carbonara de San Simón.
Candied Eggs with potato gnocchi, Iberian jowls and carbonara.

14,00€

Tabulé con escabeche de ají, verduras a la parrilla, mojo de lima y cilantro.
Tabbouleh with pickled pepper, grilled vegetables, lime mojo sauce and coriander.

16,00€

Jamón de bellota al corte, surtido de pan gallego, tomate y aceite de oliva virgen extra.
Iberian Ham, assortment of Galician bread, tomato and virgin olive oil.

26,50€

En virtud del reglamento europeo 1169 / 2011 informamos a nuestros clientes que tienen a su disposición los ingredientes empleados en la composición de cada uno de nuestros platos.

Under EU Regulation 1169/2011, we have available to our customers the ingredients used in the composition of each of our dishes.

PARA CONTINUAR...

TO CONTINUE...

Pescado del día. <i>Fish of the day.</i>	22,00€
Lomo de merluza al vapor con caldo de miso, langostino, chipirón y puré de guisantes tiernos. <i>Steamed hake fillet with miso stock, prawn, baby cuttlefish and pea purée.</i>	26,00€
Confit de pollo de corral, jugo de asado, patatas risoladas y cebolletas al fuego. <i>Chicken confit, juice, potatoes and scallions.</i>	17,00€
Costilla lacada con parrilla de mini verduras y patata confitada con chimichurri. <i>Marinated cutlet with grilled vegetables and confited potato with chimichurri sauce.</i>	19,50€
Entrecote laminado a la sal especiada, setas de temporada y crema de apio-nabo. <i>Laminated fillet steak, seasonal mushrooms and celeriac cream.</i>	29,00€

PARA TERMINAR...

TO END...

Torrija de larpeira, sopa de citronela y helado de vainilla. <i>French toast, citronella soup and vanilla Ice-Cream .</i>	7,50€
Strudel de manzana, helado de yogurt y mojo de cacahuete. <i>Apple strudel, yoghurt Ice-Cream and peanut mojo sauce.</i>	7,50€
Mug cake de requesón, frutos rojos y ruibarbo. <i>Cottage cheese mug cake, berries and rhubarb.</i>	7,50€
Macarons de chocolate, ganache, confitura de fresas y lima. <i>Chocolate macarons, ganache, strawberry and lime jam.</i>	7,50€