

Restaurante
NOVO

PARA COMENZAR...

TO START...

Jamón Ibérico al corte, surtido de pan gallego, tomate y aceite. <i>Iberian ham , assortment of Galician bread, fresh tomato and extra virgin olive oil.</i>	26,90€
Empanada de nuestro obrador. <i>Homemade Galician style pie.</i>	12,50€
Ensalada tibia de mejillones, pico de gallo de encurtidos y cogollo. <i>Warm mussels salad, chicken's beak and sprout.</i>	16,50€
Zamburiñas, compostelana de Chipotle y jamón de bellota. <i>Baby scallops with tomato, onion, chipotle sauce and iberian ham.</i>	19,90€
Pulpo asado, mole, huancaína de boletus y vinagreta tibia de jalapeños. <i>Roasted octopus, mexican sauce and boletus dressed with jalapeño vinaigrette.</i>	19,50€
Guiso de centollo y quinoa al curry rojo con gambones asados y aire de lima kéfir. <i>Spider-crab and red curried quinoa mixed with roasted prawn and lime air kéfir.</i>	21,90€
Crema de setas silvestres y castañas con tartar de cigala, citronela y huevo frito. <i>Wild mushrooms and chestnut cream with dublin bay prawn tartare, citronella and fried egg.</i>	19,00€

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.

Restaurante
NOVO

PARA CONTINUAR...

TO CONTINUE...

Merluza en salsa verde de tierra, erizo y pera. <i>Hake dressed with green sauce, hedgehog and pear.</i>	24,90€
Rape, navajas y sopa de caldeirada. <i>Monkfish, razor shell and "Caldeirada" soup.</i>	29,50€
Guiso de carrillera ibérica, crema de boniato, setas y vinagreta de guijuelo. <i>Iberian stew cheek, sweet potato cream, mushroom and guijuelo vinaigrette.</i>	19,50€
Solomillo de ternera, castaña, setas y foie. <i>Beef tenderloin accompanied by chestnuts, mushrooms and foie gras.</i>	29,90€
MENÚ EJECUTIVO	33,00€

Entrante, principal, postre, agua y café.
Starter, main course, dessert, water and coffee.

MENÚ GOURMET **46,00€**

Menú Gastronómico a base de 6 platos del día seleccionando los mejores productos locales
The Gastronomic Menu is made up of 6 "Dishes of the day" with the best local products.

LARPEIRADAS

DESSERTS

Helado Frito, café y queimada. <i>Fried ice cream, coffee and Galician liquor.</i>	7,50€
Tiramisú de San Simón. <i>Tiramisú made of Galician cheese.</i>	7,50€
Fresas con Nata en milhoja crujiente y su vinagreta. <i>Millefeuille of strawberries and cream.</i>	7,50€
Coulant de castañas con sopa de hinojo y crujientes. <i>Chestnut Coulant served with a crunchy fennel soup.</i>	7,50€