

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 olive oil</i>	32,90€
Empanada de nuestro obrador. <i>Homemade Galician style pie.</i>	16,90€
Verduras a la parrilla con crema de calabaza Thai. <i>Grilled Vegetables with Thai pumpkin cream.</i>	17,90€
Zamburiñas, compostelana de Chipotle y jamón de bellota (6und). <i>Baby scallops with tomato, onion, chipotle sauce and iberian ham. (6 Pieces)</i>	23,90€
Croquetas de bogavante <i>Lobster croquettes</i>	17,90€
Briks de gambones, cecina y queso San Simón (6 und) <i>Briks of prawns, jerky and San Simon Cheese</i>	19,40€
Tortilla vaga con cigalitas y setas <i>Lazy Omelette with crayfish and mushrooms</i>	20,90€
Carpaccio de pulpo en timbal de patata roja a feira <i>Octopus Carpaccio in red potatoe timbale "a feira" style</i>	22,90€
Servicio de pan / Persona <i>Bread Service per person</i>	3,00€

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

Ensalada Mixta <i>Mixed salad</i>	16,90 €
Tartar de salmón agripicante, huevo frito, tobiko y pan de gamba <i>Spicy salmon tartare, fried egg, tobiko and shrimp bread</i>	18,90 €
Burrata, gazpacho de fresas y vinagreta de navajas con cherrys <i>Burrata, strawberry gazpacho and razor clam vinaigrette with cherry</i>	19,90 €
Crema de caldo gallego, ñoquis, chorizo y papada ibérica <i>Cream of Galician broth, gnocchi, chorizo and Iberian jowl</i>	19,90 €

PESCADOS Y CARNES

FISH AND MEAT

Pescado del día <i>Fish of the day</i>	27,40 €
Guiso de carrillera ibérica con cremoso de patata. <i>Iberian stew cheek with potato cream,</i>	25,40 €
Solomillo de ternera, patata panadera y trigueros <i>Beef tenderloin accompanied by baked potato and asparagus.</i>	32,40 €
Muslo de pollo de corral deshuesado, cous cous y pisto <i>Boneless free-range chicken thigh, cous cous and ratatouille</i>	19,90 €

LARPEIRADAS

DESSERTS

Helado Frito, café y queimada. <i>Fried ice cream, coffee and Galician liquor.</i>	9,40€
Tiramisú de San Simón, galleta de café y frutos rojos. <i>San Simón's Tiramisú, coffee biscuit and red fruits</i>	9,40€
Flan de pasión con nata. <i>Passion flan with cream</i>	9,40€
Tarta de queso fundente <i>Melting cheesecake.</i>	9,40€