

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>	36,90
Croquetas de bogavante <i>Lobster croquettes.</i>	20,40
Empanada de nuestro obrador <i>Homemade Galician style pie.</i>	19,90
Navajas a la plancha, maíz y miso blanco <i>Grilled razor clams, corn and white miso.</i>	28,40
Mejillones en escabeche, puerros confitados y su crema tibia <i>Pickled mussels, candied leeks and their warm cream.</i>	22,40
Vieira del pacífico, compostelana de Chipotle y jamón de bellota (6 und) <i>Pacific scallop, Chipotle Compostela and acorn-fed ham.</i>	28,40
Tortilla Vaga con carpaccio de pulpo y queso de Arzúa <i>Lazy omelette with octopus's carpaccio and Arzúa cheese.</i>	24,90
★ Tortilla vaga con cigalitas, setas y papada ibérica <i>Lazy omelette with langoustines, mushrooms and Iberian jowl.</i>	26,40

ENTREPLATOS...

MID-COURSE...

Ensalada Mixta <i>Mixed salad.</i>	20,40
Berenjena hoisin y vinagreta de dátiles y frutos secos <i>Hoisin aubergine and date and nut vinaigrette.</i>	19,40
Boniato asado, salsa de ají y pico de gallo <i>Roasted sweet potato, chili sauce and pico de gallo.</i>	20,90
Tartar de salmón salvaje agripicante, huevo frito y pan de gamba <i>Spicy Wild Salmon Tartare, Fried Egg, Herring Caviar and Prawn Bread.</i>	24,90
Pulpo a la plancha, milloja de patas bravas y Crema de queso ahumado <i>Grilled octopus, millefeuille of patatas bravas and smoked cheese cream.</i>	29,40
Calamar asado, hinojo y ensalada de aromáticos y encurtidos <i>Roasted squid, fennel and its salad of aromatics and pickles.</i>	25,90
Crema de caldo gallego, ñoquis, chorizo de lalín y papada ibérica <i>Galician broth cream, gnocchi, lalín chorizo and Iberian jowl.</i>	20,90

PESCADOS Y CARNES
FISH AND MEAT

★ Pescado del día Daily fresh fish.	30,90
Codillo prensado, col china y manzana <i>Pressed Knuckle, bok choy, and apple.</i>	23,40
Medallones de solomillo de cerdo asado y risotto de setas <i>Medallions of roast pork tenderloin and mushroom risotto.</i>	25,90
Solomillo de ternera a la parrilla, patatas panaderas y trigueros <i>Grilled beef tenderloin, baked potatoes and wild asparagus.</i>	36,90
Servicio de pan / Persona <i>Bread Service per person.</i>	2,40

LARPEIRADAS
DESSERTS

Tarta de manzana <i>Apple pie</i>	10,40
★ Tiramisú de San Simón <i>San Simón's Tiramisú.</i>	9,90
Tarta fluida de queso y helado <i>Fluid cheesecake and ice cream.</i>	9,40
Flan de pasión con nata <i>Passion flan with cream.</i>	9,90
Coulant con helado crítico <i>Coulant with critical ice cream.</i>	9,90

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.