



ENTRANTES

Ensalada mediterránea, tomate cereza, manzana, feta, olivas y aliño de balsámico	13,50 €
Crema de calabaza asada con guarnición de magret de pato y costrones al estragón	15,50 €
Croquetas caseras - Pregunte por nuestra selección	15,00 €
Ensaladilla de pulpo y vieiras confitadas con ajo	22,00 €
Bonito en escabeche de peras, tomate fresco, rúcula y balsámico	16,50 €
Chicharrones, manzana, nueces, aroma de trufa y brotes de hojas	17,00 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo	26,00 €
Bacalao confitado, tomate gallego, aliño de anchoa y ajo negro	18,00 €

ARROZ

Mínimo 2 raciones / precio por persona

Arroz meloso de rape, langostinos y calamar	25,00 €
Arroz de costilla de ternera gallega DO, alioli de romero y miel	26,00 €
Arroz negro de calamares con mayo de limón	25,00 €

PESCADOS SALVAJES

Nuestra selección de temporada cocinados en horno de brasas

Rape	29,00 €
San Martiño	32,00 €

* Acompañados de puré de apio e hinojo junto a espinacas a la menta, aderezado con una picada de tomate, rape y frambuesas.

CARNES GALLEGAS

Cocinadas en horno de brasas

Entrecot de buey	40,00 €
Solomillo de ternera	36,00 €

* Servidas con patata frita en bastones, salsa a la Matriciana y cebolla morada dulce.

POSTRES

Queso Mascarpone con arándanos, frambuesas y mermelada casera de arándanos y fresas	9,00 €
Chocolate negro con frutos secos y chocolate blanco	9,00 €
Piña horneada con ron y servida con yogur de menta	7,50 €
Ganache de chocolate, praliné de frutos secos, aceite de oliva virgen y cristal de sal	9,00 €