



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 €
Nuestra selección de croquetas	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 €

PASTAS

Gnocchi de calabaza y setas de temporada salteados con crema de boletus edulis trufada	16,50 €
Pasta corta con estofado de carne de ternera estilo boloñesa	18,00 €

ARROCES

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

Nuestra selección de temporada cocinados en horno de brasas

Rape negro acompañado de puré de apio e hinojo con espinacas a la menta, aderezado con una picada de tomate, rape y frambuesas	29,00 €
Bacalao confitado en AOVE sobre puré de pimiento dulce, verduras de temporada al romero y salseado con su pil pil	19,00 €

CARNES

Cocinadas en horno de brasas

Costillar de ternera gallega, puré de patata ahumada, setas de temporada y demiglace de vino de Oporto	18,50 €
Codillo de cerdo a la menta sobre puré de chirivías y salsa de su jugo con castañas cocinadas con Brandy	16,50 €
Solomillo de ternera servido con patata frita en bastones, salsa a la matriciana y cebolla morada dulce	30,00 €

POSTRES

Queso Mascarpone con arándanos, frambuesas, fresas y mermelada casera de frutos rojos	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 avellana, aceite de oliva virgen, cristal de sal y pan crujiente	9,00 €