

EmPEzAMos

- Jamón ibérico D.O Gijuelo 19€
- Selección de quesos (San simón, Arzúa, oveja curados, manchego) 12€
- Ensalada de queso de Cabra gallego caramelizado, calabaza asada y frutos secos 8€
- Carpaccio black angus mostaza dijon, mahonesa ponzu y parmesano 10€

DE TAPEO...

- Patatas bravas de la casa 5,50€
- Tosta de Sardina ahumada, tartar de tomate, kimchee, albahaca y ralladura de lima 9€
- Torreznos de panceta selecta D.O Galicia maho kimchee y togarashi 6€
- Croqueta de pulpo a feira 2,20€
- Croqueta de Cocido Gallego 2,20€
- Pulpo a feira con pimentón de la vera 22€ / 14€
- Oreja de cerdo a la gallega con hummus de grelos de la abuela 6€
- Tortilla abierta de pulpo, queso de arzúa cremoso y padrones 13€
- Lacón de Villalba a la gallega, verduras salteadas en soja, salsa de ostras y jengibre 12€
- Calamares a la andaluza maho de lima y eneldo 12€
- Pimientos de padrón 6,5€
- Verduras salteadas en soja con cremoso de boniato, sésamo 9€
- Txocos con alioli de manzana caramelizada, canela y lima 12€
- Langostino crujiente envuelto en jamón ibérico relleno de queso de cabra 12€
- Zamburiñas de la ría gallega 15€
- Gambas en su punto con sal ahumada 15€
- Cigalas al diablo flambeadas con whisky y pimienta 15€
- Solomillo salteado al wok ahumado con romero y tomillo 13€
- Lingote de rabo de toro sin hueso en su jugo 16h. a baja cocción, boniato y pistachos verdes 16€
- Pollo campero del Montseny al estilo cantonés con verduras y setas 9€
- Butifarra de Rovellons con hortalizas en soja, jengibre y parmentière de patata 9€
- Pan de coca del mossen con tomate de colgar 2,95€

ONDIÑAS VEÑEN E VAN

- Pulpo a la parrilla con parmentière trufada y chips de masa wantan 22€
- Pulpo al gratén de queso san simón, sobrasada, cachelos y maho ponzu 22€
- Merluza a la romescada en su jugo con gambas 17€
- Bacalao confitado con cremoso de mascarpone con alioli de manzana caramelizada al gratén y canela 14€

LA HAMBURGUESA Y LOS MOLLETES

- Hamburguesa de vaca gallega con queso manchego, mahonesa kimchee y cebolla caramelizada 12€
- Mollete de Solomillo salteado con tomates asados al orégano, cebolla caramelizada y soja 11€
- Mollete de Jamón asado de cerdo criado a castañas con reducción de PX 11€
- Mollete de calamares con alioli de manzana y rúcula 10€

DE NUESTROS CAMPOS

- Solomillo de vaca D.O Gallega a la parrilla de piedra volcánica 24€
- Entrecotte de vaca rubia gallega (300GR.) hecho a la parrilla de piedra volcánica maduración 30 días 24€
- Chuletón de vaca rubia gallega (1000gr.) hecho a la parrilla de piedra volcánica maduración 30 días 65€

GUARNICIONES

- PATATAS FRITAS CON PIMENTÓN 3,95€
- VERDURAS SALTEADAS EN SALSA DE SOJA 3,95€

MOMENTO DULCE

- Coulant de chocolate con helado de nata gallego 5,50€
 - Tarta casera de queso con dulce de leche 6€
 - *Pregunten por lo sabores de los helados gallegos* 4,50€
- Tarta de Santiago hecha en casa con helado de requesón con higos y chupito dulce 6€
 - Café Irlandés 100% arábica con nata montada 6€