

SUGERENCIAS

Boletus salteados con langostinos y jamón .- **10,00€**

Pincho moruno de atún con mahonesa de soja y pan tostado .- **3,50€**

Patitas de chipirón fritas con escalivada de pimientos .- **4,50€**

Hojaldre relleno de solomillo de cerdo con jamón y Duxelle (Bacón, setas y cebolleta) .- **5,00€**

Alitas de pollo deshuesadas y fritas aliñas en curcuma con arroz basmati.- **3,50€**

Alcachofa rellena de brandada de bacalao en tempura de tinta de calamar .- **4,00€**

Salmorejo de remolacha con jamón y parmesano .- **4,00€**

PRODUCTOS GALLEGOS

Pulpo a la plancha con mojo verde y puré de patata al pimentón .- **6,00€**

Lomo de Merluza a la plancha con crema de boletus.- **5,00€**

Mejillones al vapor con pipirrana (6 und.) .- **4,50€**

ENTRADAS

Caña de lomo iberica de bellota .- ½ Rac. **8,00€** / Racion **16,00€**

Queso Nacional .- tapa **3,00€** ½ Ración **10,00€** Ración **18,00€**

Queso Internacional .- tapa **4,00€** ½ Ración **10,00€** Ración **18,00€**

Ensalada de frutos secos, queso Feta, membrillo y vinagreta de miel de caña .-
6,00 / 10,00€

Salmorejo de remolacha con Parmesano y jamón .- **4,00€**

Foie mi cuit casero con mermeladas de frutas .- **8,00€ / 15,50€**

Queso rulo con azucar caramelizada y compotas .- **3,50€ / 7,00€**

Lasaña de calabacines y berenjenas gratinada con queso parmesano .- **4,00€**

Raviolis de morcilla de Burgos con puré de manzana y salsa de Px.-
3,00€ / 6,00€ / 8,50€

Croquetas caseras de puchero .- **7,00€ / 12,00€**

Bolsita crujiente rellenas de crema de queso y langostinos .- **3,00€**

Salteado de verduras con aceite de albahaca y queso de cabra gratinado .- **7,00€**

Ensaladilla casera de atún .- **2,00€ / 4,00€ / 8,00€**

Patatas aliñas con aceite de oliva y salmorejo .- **2,00€ / 4,00€ / 8,00€**

Rollito de primavera rellenos de setas, verduras y pato .- **3,00€**

Calabacin frito relleno de crema de queso y anchoas .- **3,50€**

Alcachofas al ajillo salteadas con langostinos y jamón .- **6,00€**

Revuelto de bacalao, patata, ajetes tiernos y cebolla crocanti .- **7,00€**

ARROCES

Wok de arroz, verduras, pollo y salsa de soja .- **7,00€**

Wok de arroz, verduras, langostinos y salsa de soja .- **7,00€**

PESCADOS

Lomo de Corvina con ensalada de trigo y vinagreta de aceitunas negras.- **5,00€**

Bacalao al horno con pisto y pil – pil de albahaca .- **4,50€**

Bacalao gratinado con muselina de ajos confitados y espinacas esparragas .- **4,50€**

Filete de Albur de Estero con patata al limón y ajada gallega .- **4,50€**

Chipirones plancha con cebolla caramelizada y ali-oli de su tinta .- **5,00€ / 10,00€**

Ventresca de atún plancha con salteado de verduras y mahonesa de soja .- **4,50€**

CARPACCIOS

Carpaccio de langostinos, aceite de oliva y ralladuras de lima .- **8,00€**

Carpaccio de pulpo a la gallega .- **10,00€**

PESCADO FRITO

Taquitos de bacalao frito, ensalada y ali – oli .- **8,00€ / 16,00€**

CARNES

Abanico ibérico, migas y mojo de tomate seco.- **7,50€ / 12,50€**

Cola de toro deshuesada con crema ligera de patata .- **4,50€**

Tiras de pollo empanadas y maceradas en curcuma (fritas) con ali-oli de miel .- **4,00€**

Flamenquin casero con pure de patata y mojo .- **4,00€**

Taco de solomillo de cerdo al horno con salsas de Px y puré de patata trufado.
4,50€ / 6,50€ / 11,00€

Lomo de Buey a la plancha con patatas fritas y pimientos de Padrón.
16,00€

NUESTRAS HAMBURGUESAS

Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, bacon, queso Cheddar y pan de mostaza.- **4,50€**

Hamburguesa de bacalao y langostinos con ali – oli de miel de caña, cebolla dulce y pan de tinta de calamar.- **4,50€**

POSTRES

Sopa de chocolate blanco con brownie

Tarta de galleta con caramelo

Mousee de chocolate negro

Sorbete de limòn

Tarta de queso

Tarta de zanahoria

Tarta de limón