



Para Empezar

Navajas gallegas a la plancha, praliné de almendras y brotes	12.00
Espárragos trigueros, avellanas, yema curada y queso	10.00
Berberechos Gallegos al vapor	12.00
Tartar de Bacalao sobre crema de Guisantes a la menta	10.00
Pescado de Lonja Marinado a nuestra manera	14.00
Toda Gamba	12.00
Roastbeef de Vaca de Moncarnes-Monforte de Lemos con encurtidos	10.00
Baos de Panceta Glaseada, cilantro y zumo de lima	9.00
Empanada del día	10.00



Servicio de pan 1 €/comensal
Servizo de pan sin gluten 1,5€/comensal

EQUIPO
MERENZAO



Del Mar

Pescado de la lonja del día, cremoso de tubérculos, verduras de temporada y ajada	22.00
Cataplana Mixta (<i>"caldeirada" portuguesa al estilo de Margarida</i>)	18.50
Pulpo glaseado oriental. Cachelos y verduras de temporada	23.00
Gambón gigante en Salsa de Curry fresco y arroz aromático	18.50
Bacalao confitado al Oporto, crema de setas y col asada	20.00

De la Tierra

Entrecot de Vaca del País de Moncarnes-Monforte de Lemos con cachelos asados	26.00
Solomillo Ibérico al Oporto, fabas de Lourenzá y castañas	19.00
Curry Thai de Verduras	18.00

