



Para Empezar

| | |
|---|--------------|
| Ensalada de Verduras encurtidas, Hierbas de Costa y Algas | 10.00 |
| Baos de "Txangurro" de Centolla, Toque cítrico y Cilantro <i>4 unidades por ración</i> | 12.00 |
| Sardinas ahumadas sobre focaccia y crema de cebreiro | 10.80 |
| Carabinero Gigante a la Plancha acompañado de ensalada cítrica De hiervas de costa, algas y guisantes a la menta <i>Precio por pieza de entre 100 y 140 gr.</i> | 19.50 |
| Volandeiras gratinadas con queso D.O. San Simón <i>10 por ración</i> | 16.80 |
| Cigalas "Thermidor" <i>Precio por pieza de entre 100 y 120 gr.</i> | 16.00 |
| Roastbeef de Vaca de Moncarnes-Monforte de Lemos con mantequilla Café de París y ensalada fresca | 12.00 |
| Tarta cremosa de Cabrales con Anchoas de Conservas Ares | 14.00 |
| Jamón Ibérico de Cebo | 16.00 |
| Tabla de Quesos de Aquí y de Allá | 16.00 |





Del Mar

| | |
|---|-------------------|
| Merluza del pincho a baja temperatura sobre bisque cremoso de marisco | 22.50 |
| Pescado de Lonja del día con verduras de temporada | 22.00 |
| Arroz de Pulpo y Gamba Roja con Katsuobushi y Emulsión de Ajada <i>Mínimo para dos personas</i> | 25.00/pers |
| Arroz Caldoso de Mariscos y Pescado de Lonja <i>Mínimo dos personas</i> | 19.00/pers |
| Arroz negro de Chipirones, Calamar y Volandeiras con alioli tradicional <i>Mínimo para dos personas</i> | 19.00/pers |
| Bacalao confitado sobre guiso de tinta con guisantes frescos | 20.00 |

De la Tierra

| | |
|--|--------------|
| Entrecot de Vaca del País de Moncarnes-Monforte de Lemos con cachelos asados | 26.00 |
| Carrilleras de Ternera al Ribeira Sacra con "parmesano" gallego y puré de boniato asado | 20.00 |
| Curry Thai de Verduras de Temporada | 18.00 |

