

## Menú A

### **Primer pase:**

- Jamón Ibérico de Bellota** ( D. O. )
- Anchoa de Santoña "Catalina"** Con dados de tomate natural y AOVE..
- Mi-Cuit de pato azulón.** Con tostas de pan de aldea y compota de frutas.
  
- Almeja "babosa"** a la sartén. Con un toque de ajo y perejil.
- Zamburiña** plancha.

### **Segundo pase: Elección libre sobre carta.**

**LOS PESCADOS:** Rape, Mero, Lubina, Lenguado, Rodaballo, Lamprea en temporada...

**LAS CARNES:** Caza en temporada, Solomillo Ternera Gallega Suprema D.O, Tataki Simmental, paletilla de cordero lechal, jarrete de ternera gallega suprema (mín 3 comensales)

**LOS ARROCES:** Bogavante, berberecho, almejas, vegetariano, jarrete, negro de pescados... (Y muchos otros durante las jornadas de abril/mayo)

### VINOS:

- 
- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
  - **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

### POSTRE:

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska)  
(Para grupos mayores a 8 comensales, recomendamos surtido de postres)

### **Cafés, infusiones y licores.**

59, 90 €    IVA Incluido.

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)

## Menú Z

### **Aperitivo: Esferificación.**

#### **Primer pase:**

Jamón Ibérico de bellota. Con pan de cristal y tomate triturado.  
Anchoa de Santoña "Catalina". Con dados de tomate natural y AOVE.

#### **Segundo pase:**

Ensaladita de bogavante, vegetales, y cola de gamba blanca frita. Aliñada con salsa de mostaza.

#### **Tercer pase:**

#### **Elección libre sobre carta:**

**LOS PESCADOS:** Rape, Mero, Lubina, Lenguado, Rodaballo, Lamprea en temporada...

**LAS CARNES:** Caza en temporada, Solomillo Ternera Gallega Suprema D.O, Tataki Simmental, paletilla de cordero lechal, jarrete de ternera gallega suprema (mín 3 comensales)

**LOS ARROCES:** Bogavante, berberecho, almejas, vegetariano, jarrete, negro de pescados... (Y muchos otros durante las jornadas de abril/mayo)

#### **VINOS:**

- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

#### **POSTRE:**

Elección del cliente. (No incluye Souffle Alaska)  
(Para grupos mayores a 8 comensales, recomendamos surtido de postres)

#### **Cafés y licores.**

62, 90 € IVA Incluido.

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)

## **Menú B**

### **Primer pase:**

200 gr. de percebe gallego roca por comensal.

### **Segundo pase:**

Centollo gallego roca (Una pieza de 1 Kg. +/- para cada 2 comensales)

ó

Bogavante hervido en dos salsas ó a la plancha servido en dos tiempos

**Tercer pase:** Elección libre sobre carta.

**LOS PESCADOS:** Rape, Mero, Lubina, Lenguado, Rodaballo, Lamprea en temporada...

**LAS CARNES:** Caza en temporada, Solomillo Ternera Gallega Suprema D.O, Tataki Simmental, paletilla de cordero lechal, jarrete de ternera gallega suprema (mín 3 comensales)

**LOS ARROCES:** Bogavante, berberecho, almejas, vegetariano, jarrete, negro de pescados... (Y muchos otros durante las jornadas de abril/mayo)

### **VINOS:**

- 
- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas ó D.O. Monterrei ó D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja ó D. O. Ribera del Duero ó D.O. Ribeira Sacra.

### **POSTRE:**

Elección libre sobre carta. (No incluye Souffle Alaska)

(Para grupos mayores a 8 comensales, recomendamos surtido de postres)

### **Cafés y licores.**

89,9 € IVA Incluido

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)

## **Menú D**

**1º. Entrantes variados:** a) Jamón Ibérico de Bellota ( D. O. )  
Brochetas de pulpo, con escama de sal y aceite de pimentón  
Mi-Cuit de pato. Con tostas y compota de manzana.

**2º.** Vieira gallega al horno.

**3º.** Elección del cliente

**PESCADO:** Merluza en salsa de erizos de mar con almejas de carril.

ó

**CARNE:** Tataki de vaca Simmental. Con guarnición de temporada.

ó

**ARROZ:** Arroz caldoso de almeja gallega.

### **VINOS:**

- 
- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    ó    D.O. Monterrei    ó    D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja    ó    D. O. Ribera del Duero    ó    D.O. Ribeira Sacra.

### **POSTRE:**

Elección del cliente. (No incluye Souffle Alaska)  
(Para grupos mayores a 8 comensales, recomendamos surtido de postres)

### **Cafés y licores.**

48,9 € IVA Incluido

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)

## Menú E

### 1º. Entrantes variados:

- Tostas de mousse de cabracho con aceite de perejil.
- Empanada de bacalao. (Rogamos previa elección entre pan u hojaldre)
  
- Croquetas de cremosa bechamel de marisco.
- Gambas en tempura, con mayonesa de yogur.

### 2º. Elección del cliente:

- Arroz caldoso de berberecho. (Mínimo para dos personas).
- Merluza en salsa de almendras con zamburiñas.
- Entrecot de ternera gallega Suprema D.O. Con guarnición de temporada.

### VINOS:

- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.



### **POSTRE:**

Leche frita con helado de vainilla de Madagascar.

### **Cafés y licores.**

42,9 € IVA Incluido

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)

## Menú F

### PRIMER PASE:

- Terrina de pollo campero. Con mango y salsa de naranja.
- Piruletas de Mi Cuit de pato. Con membrillo y "crunch" de almendras.


### SEGUNDO PASE:

- "Bricks" de queso gallego. Con tartar de verduritas y tomate dulce.
- Croquetas de cremosa bechamel de marisco.

### TERCER PASE. PLATO PRINCIPAL. (Elección entre):

- Merluza del pincho "de Celeiro"**. Con acelgas, hummus y marinera cítrica..
- Tataki de vaca Simmental**. Con guarnición de temporada.
- Jarrete de ternera gallega suprema D.O.** (Pieza completa asada durante 9 horas. Mínimo para 3 comensales)
- Arroz caldoso. De zamburiña y erizos.**

### VINOS:

- 
- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
  - **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

### POSTRE:

Tarta de queso "Campos". Galleta crujiente de queso, mousse de queso, gelatina de fresa natural, fresa laminada...

### **Cafés, infusiones y licores.**

43,9 € IVA Incluido.

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)

## Menú G

### PRIMER PASE:

- Jamón Ibérico de Bellota D.O.
- Tostas de anchoas con pimientos asados. Aliñado con menta y frutos secos.

### SEGUNDO PASE:

- Almeja "babosa". Guisadas con boletus y alcachofa.
- Navajas de la ría. "Pintadas" con una suave salsa de pesto.

### TERCER PASE. PLATO PRINCIPAL. (Elección entre):

- Merluza del pincho "de Celeiro"**. Con acelgas, hummus y marinera cítrica.
- Kokotxas de merluza**. En salsa verde ligera, con un toque de guindilla.
- Tataki de vaca Simmental..** Con guarnición de temporada.
- Jarrete de ternera gallega suprema D.O.** (Pieza completa asada durante 9 horas. Mínimo para 3 comensales)
- Arroz caldoso. De cigalita salteada.**



### VINOS:

- **BLANCO:** D. O. Rías Baixas    Ó    D.O. Monterrei    Ó    D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja    Ó    D. O. Ribera del Duero    Ó    D.O. Ribeira Sacra.

### POSTRE:

Brownie de chocolate ligero. Con salsa de yogur y helado artesano.

### **Cafés, infusiones y licores.**

49,9 € IVA Incluido.

- Los pescados y las carnes se elaborarán a gusto del cliente.
- Buscando su comodidad, en grupos superiores a 12 comensales y para una mayor rapidez en el servicio, rogamos cierren al menos el 50% de los segundos platos.
- Por motivos de mercado podríamos no disponer de algunos de los platos citados anteriormente.
- La cantidad de vino por comensal será de ½ botella, aparte de otras bebidas (agua, cerveza, refrescos...)