

Menú A

Primer pase:

- Jamón Ibérico de Bellota** (D. O.) Cortado a mano.
- Mi-Cuít de pato azulón.** Con tostas de pan de aldea y mermelada de fruta natural.

- Anchoa de Santoña "Catalina"** Con dados de tomate natural y AOVE.
- Zamburiña** a la plancha.

Segundo pase: Elección libre sobre carta, disponibilidad según mercado.

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 (Albariño) Ó D.O. Monterrei Ó D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja 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 (Albariño) Ó D.O. Monterrei Ó D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja 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 (Albariño) ó D.O. Monterrei ó D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja 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 (Albariño) ó *Restaurante* D.O. Monterrei ó D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja 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 (Albariño) Ó D.O. Monterrei Ó D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja Ó D.O. Ribeira Sacra.



POSTRE:

Tiramisú "Campos". Un clásico.

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 (Albariño) Ó D.O. Monterrei Ó D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja 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 (Albariño) Ó D.O. Monterrei Ó D.O. Riberiro.
- **TINTO:** D. O. Rioja 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...)