

Menú

APERITIVOS FRÍOS

Corneto crujiente de cabracho, mayonesa de hierbabuena y huevas de lumpo

Blinis con cremoso de ahumado de Pría, anchoa y AOVE

Menquefoie (membrillo, queso de cabra y foie)

Gazpacho de fresa con brocheta de jamón de pato y Vidiago

Tartar de Salmón marinado con gelée de gin tonic y manzana

Tataki de atún, ensalada de wakame y jengibre

Bombón de foie con reducción de vino de Cangas

APERITIVOS CALIENTES

Crema de boletus, bacalao confitado y emulsión de su pil pil

Zamburiña asada con aceite de ajo y sal de alga kombu

Pan Bao de guiso de centollo y lima

Brioche de meloso de ibérico con mayonesa especiada

Langostino con envoltura de maíz crujiente y alioli de melocotón

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Piruleta de pulpo en cremoso de patata y pimentón

ENTRANTE

Nuestras vieiras asadas sobre velouté de marisco, chip de jamón y esferas de aove

PESCADO

Lomo de lubina salvaje, tallarines de verdura con vinagreta de tomate, pasas y piñones

CARNE

Solomillo de ternera, patata crema y guiso de boletus

POSTRE

Praliné de almendras, zanahoria y helado de pistacho

BODEGA

Pazo Barrantes Albariño 2018 D.O. Rías Baixas

Murúa Reserva 2011 D.O. Ca. Rioja

Henri Abelé A.O.C Champagne