

ENTRANTES

<i>Torta de queixo do Casar</i>	12,00 €
<i>Xamón Ibérico de Recebo</i>	12,50 €
<i>Ensalada de salmón salvaxe de Alaska</i>	8,90 €
<i>Ensalada tibia de navallas</i>	11,00 €
<i>Croquetas de xamón</i>	7,50 €
<i>Canutillas de cecina e foie con doce de marmelo</i>	6,50 €
<i>Chipiróns á prancha con algas</i>	7,90 €
<i>Crocantes de zamburiña á mariñeira</i>	6,80 €

Tostas

<i>Tomate con xamón e aceite galego (Oleí)</i>	4,80 €
<i>Ventresca con cebola caramelizada</i>	5,60 €
<i>Tataki de tenreira con verduras</i>	4,90 €

Patacas

<i>Cachelos fritos con ali-oli</i>	4,20 €
<i>Con ovos e gulas</i>	6,90 €

Empanadillas

<i>Polbo con wakamen e verduras</i>	6,90 €
<i>Cocido de Silleda</i>	6,50 €
<i>Foie con mazá e figos</i>	7,40 €

Polbo

<i>Con pipas</i>	12,90 €
<i>Á prancha ou á feira</i>	11,80 €

As nosas verduras

<i>Tempura mar e terra con maionesa de soia</i>	8,50 €
<i>Salteado de verduras de tempada con vieira</i>	9,80 €
<i>Coca de verduras con xamón</i>	6,70 €

COUSAS DO MAR

<i>Espeto de xuliana e vieira con risotto de coral de vieira</i>	18,50 €
<i>Bacallao en papillote de leituga de mar con tomatiños asados</i>	17,00 €
<i>Calamar da ría recheo de salteado de setas</i>	14,50 €
<i>Peixe da praza</i>	Depende do día

CARNES

<i>Solombo de vaca con foie e mel</i>	16,70 €
<i>Entrecosto de tenreira con pastel de pataca</i>	14,70 €
<i>Xarrete de tenreira estofado con canelón de repolo e pataca</i>	12,80 €
<i>Raxo ao allo con patacas e champiñóns</i>	9,50 €

DOCES CASEIROS

<i>Falso coulant de iogur ecolóxico con mel de Galicia</i>	4,50 €
<i>O noso "flan con nata"</i>	4,60 €
<i>"Bob esponja". Esponxa de chocolate branco con chocolate negro, xeados de prátano e tella de avelá</i>	4,80 €
<i>Croquetas de lima con coulis de framboesa</i>	4,50 €
<i>Quenelle de chocolate con miga de biscoito borracho de queimada</i>	4,80 €
<i>As froitas de Sonia</i>	4,20 €

Menú degustación. Consta de 5 pratos e 2 postres 28 €/pax
Só se sirve a mesas completas

Menú degustación maridado 38 €/pax