

Los Entrantes

Os Entrantes

<i>Ensalada Templada con Queso de Cabra y Crujiente de Jamón</i>	9 €
Salada Templada con Queixo de Cabra e Crocante de Xamón	
<i>Croquetas Caseras</i>	7 €
Croquetas Caseiras	
<i>Bolsitas de Marisco con Salsa Agridulce de Frambuesa</i>	11 €
Bolsiñas de Marisco con Salsa Agridoce de Sangroexa	
<i>Foie en Fondo de Puré de Pera y Reducción de Pedro Ximenez</i>	11 €
Foie en Fondo de Puré de Pera e Redución de Pedro Ximenez	
<i>Zamburiñas "Pazo do Monte"</i>	11 €
Zamburiñas "Pazo do Monte"	
<i>Pulpo "á Feira" con Cachelos</i>	14 €
Polbo á Feira con Cachelos	
<i>Pulpo a la Plancha con Grelos Salteados</i>	16 €
Polbo á Plancha con Grelos Salteados	
<i>Revuelto de Algas y Erizos</i>	12 €
Revolto de Algas e Erizos	
<i>Navajas de Fisterra al Aceite de Perejil</i>	13 €
Navallas de Fisterra ao Aceite de Perejil	
<i>Langostinos con Salsa Tártara (1 Kilo)</i>	22 €
Langostinos con Salsa Tártara (1 Kilo)	
<i>Cigalas con Salsa Tártara (1 Kilo)</i>	40 €
Cigalas con Salsa Tártara (1 Kilo)	

Los Arroces

Os Arroces

<i>Arroz con Bogavante</i> (mínimo 2 personas)	27 €/ persona
Arroz con Lumbrigante	
<i>Arroz Negro con Ali-Oli</i> (mínimo 2 personas)	14 €/ persona
Arroz Mouro con Ali-Oli	
<i>Risotto de Setas</i> (mínimo 2 personas)	15 €/ persona
Risotto de Setas	



Menú Degustación

Se compone de cuatro medias raciones elegidas por nuestro Chef, empezando por dos entrantes, un pescado, una carne y un postre, todo ello acompañado por una selección de vinos.

Componse de catro medias racións, elegidas polo noso Chef, comenzando por dous entrantes, un peixe, unha carne e unha sobremesa, aderezado con unha selección de vinos.

35 € / persona

(nota: el menú tiene que ser común a todos los comensales de la mesa.)

Los Pescados

Os Peixes

<i>Rodaballo en Salsa de Erizos</i>	14 €
Rodaballo en Salsa de Erizos	
<i>Bacalao sobre Cama de Grelos con Puré de Patata al Pimentón</i>	15 €
Bacallao sobre Cama de Grelos con Puré de Patata ó Pimentón	
<i>Bacalao Confitado con Pisto Fresco y Migas de Pan de Maíz</i>	16 €
Bacallao Confitado con Pisto Fresco e Migas de Pan de Millo	
<i>Rape sobre Patata Panadera en Salsa Marinera con Almejas</i>	17 €
Rape en Salsa Mariñeira con Ameixas	
<i>Lubina al Vapor con Verduras a la Plancha y Salsa de Queso</i>	19 €
Robaliza ó Vapor con Verduriñas á Plancha e Salsa de Queixo San Simón	

(Todos los pescados se pueden hacer a la plancha con verduras.)

Las Carnes

As Carnes

<i>Carrillera de Ternera Estofada con Pimiento del Piquillo</i>	10 €
Carrillada de Xata Estofada con Pemento do Piquillo	
<i>Carrilleras de Ibérico con Cachelos, Grelos y Salsa de San Simón</i>	12 €
Carrillada de Porco Ibérico con Cachelos, Grelos e Salsa de Queixo San Simón	
<i>Confit de Pato con Puré de Orejones y Gratin de Patata</i>	13 €
Confit de Parrulo con Puré de Damasco e Gratin de Patata	
<i>Magret de Pato con Salsa Agridulce de Pera y Mango</i>	13 €
Magret de Parrulo con Salsa Agridoce de Pera e Mango	
<i>Preso de Cerdo Ibérico con Foie y Fideos Chinos</i>	15 €
Preso de Porco Ibérico con Foie e Fideos Chinos	
<i>Solomillo de Ternera con Salsa Rossini y Pastel de Patata</i>	16 €
Raxo de Xata con Mollo Rossiny e Pastel de Patata	
<i>Entrecot con Salsa de Pimienta o Queso</i>	14 €
Entrecosto con Salsa de Pementa ou Queixo	

Todos los precios con IVA incluido al 8%