

primeros / primers

Langostinos en tempura

Langostinos en tempura con salsa de mango al mirín.
Llagostins en tempura amb salsa de mango al mirín.

9,50€



Burratina

Burratina de búfala, rúcula, tomate semiseco, frutos secos y vinagreta de pesto.

Burratina de búfala, rúcula, tomàquets semisecs, fruits secs i pesto d'alfàbrega.

9,50€



Ceraueiche

Ceviche de corvina, cebolla de Figueres, rocoto, mango y chips de Yuca.

Ceviche de corvina, ceba morada de figueres, rocoto mango i chips de Yuca.

12,00€



Pulpo de la Ría de Muros

Pulpo de la Ría de Muros estilo "á feira".
Pop de la ría de Muros estil "á feira".

14,50€



Crema del día

Crema del día
Crema del dia

7,00€

Lacón gallego

Lacón gallego confitado en ajada con cachelos, anacardo y carbonara de berros.
Lacón gallego confitado amb all, cachelos, anacards i carbonara de berros.

9,50€



Carpaccio de presa ibérica

Carpaccio de presa ibérica con tomate, almendras y mayonesa de kimchi.
Carpaccio de presa ibèrica amb tomàquet, ametlles i maionesa de kimchi.

9,50€



Tataki

Tataki de solomillo de buey, ensalada de algas, setas enoki y aguacate.
Tataki de filet de bou, amanida d'algues i bolets enoki.

12,90€



Nuestros tartares / Els nostres tartars:

Tartar de tomate

Tartar de tomate cor de bou con alga wakame, anacardos y espuma de mango.

Tartar de tomàquet cor de bou amb alga wakame, anacards i escuma de mango.

8,90€



Tartar de atún

Tartar de atún con frutos rojos y crujiente de wanton.

Tartar de tonyina amb fruits vermellos i crujent de wanton.

11,50€



Cecina de León

Cecina de León con piñones, foie y dulce de membrillo.
Cecina de León amb pinyons, foie i codonyat.

13,50€



Steak tartar

Steak tartar trufado.
Steak tartar amb trufa.

12,50€



Degustación de los 3 tartares

Degustación de los tres tartares de la casa.

Degustació dels tres tartars de la casa.

17,90€



segundos / segons

Risotto

Risotto de ceps y trufa.
Risotto de ceps i trufa.

13,90€



Volcán de arroz negro con marisco

Arroz negro y marisco con salsa de azafrán y bonito deshidratado.
Volcà d'arròs negre i marisc amb salsa de azafrà i toninya deshidratada.

15,50€



Raviolis de foie

Raviolis de foie con salsa cremosa de almendras y membrillo.
Raviolis de foie amb salsa cremosa d'ametlles i codony.

15,00€



Pasta fresca

Pasta fresca con shitake, chistorra y gambas.
Pasta fresca amb shitake, xistorra i gambes.

13,50€



Atún en dados

Dados de atún al sésamo con fideos vegetales y ali-oli de ajo negro.
Daus de tonyina al sèsam amb fideus vegetals i all i oli d'all negre.

17,00€



Corvina en papillote

Corvina en papillote con langostino, mejillón y salsa Thai.
Reig en papillote amb Llagostí, músclo i salsa thai.

17,00€



Meloso de ternera

Meloso de ternera con parmentier de trufa.
Melós de vedella amb parmentier de tòfona.

16,20€



Cordero

Cordero cocinado a baja temperatura con cuscús de tomate semiseco y aceitunas de Kalamata.

Xai cuit a baixa temperatura amb cuscús de tomàquet semisec i olives de Kalamata.

16,50€



Pluma Ibérica

Pluma ibérica con puré suave de ajo y cebollitas al Módena.
Ploma ibèrica amb puré suau d'all i cebetes al Mòdena.

17,00€



Guisito de verduras

Guisito de verduras al curry con leche de coco.
Estofat de verdures al curry amb llet de coco.

12,50€



Guarniciones / Acompanyaments

- Patatas al horno • *Patates al forn* 5€
- Ensalada verde • *Amanida verda* 5€
- Verduras al wok • *Variat de verdures al wok* 5€
- Cesta de pan • *Cistella de pa* 1,50€

Postres / Postres



Leyenda / Llegenda

	avellana avellana		gluten gluten		lácteo làctic
	moluscos mol·luscs		cefalópodos cefalòpodes		mostaza mostassa
	huevo ou		apio api		soja soia
	frutos secos fruta seca		pescado peix		crustáceos crustacis
	setas bolets		marisco marisc		alcohol alcohol

Cera

— 23 —