

## PARA COMPARTIR / PER COMPARTIR

- Empanada gallega de berberechos 10€  
*Empanada gallega de escopinyes*
- Tataki de lubina salvaje a la llama con ajoblanco 10€  
*Llom de llobarro salvatge a la flama amb ajoblanco*
- Burratina de bufala, rúcula, tomate semiseco, y pesto de grelos 9,5€  
*Burratina de búfala, ruca, tomàquet semisec, vinagreta de mel i pesto de grelos*
- Pulpo a feira con cachelos 17€  
*Pop a feira amb cachelos*
- Mejillones de batea al vapor 8€ (con salsa Thai 9€)  
*Musclos de batea al vapor (amb salsa Thai 9€)*
- Croquetas de cocido gallego 2'5€/unidad  
*Croquetes de carn d'olla*
- Zamburiñas con parmentier , aceite de hierbas y panko 12€  
*Zamburiñas amb parmentier, oil d'herbes i panko*
- Tostas de sardina ahumada, pan de Cea y queso do Cebreiro (3ud) 10€  
*Torrades de sardina fumada, pa de Cea i formatge do Cebreiro (3ud)*

## PLATOS PRINCIPALES / PLATS PRINCIPALS

- Rodaballo a la menier de yuzu y grelo salteado 22€  
*Turbot a la menier de yuzu i fane de navet saltat*
- Calamar de playa, parmentier trufado, y mayo asiática 18€  
*Calamar de platja, parmentier amb tófona i maionesa asiática*
- Costilla de cerdo, romesco de cacahuete y trigo tierno 18€  
*Costella de porc amb romesco de cacahuet i blat tendre*
- Pollo de corral deshuesado, patata nueva y berros picantes 16€  
*Pollastre de corral desossat, patata nova y creixens picants*
- Cochinillo crujiente, parmentier y mango 19€  
*Garrí cruixent, parmentier i mango*
- Lomo alto de vaca vieja, patata canaria y ajada emulsionada 22€  
*Llom alt de vaca gallega, patata canària i atrotinada emulsionada*
- Arroz de berenjena ahumada 18€  
*Arròs de albergínia fumada*
- Arroz con choquitos, espárragos trigueros y mayonesa de hierbas 18€  
*Arròs amb sepionets, espàrrecs de marge i maionesa d'herbes*
- Arroz con bogavante (min 2 pax, precio por pax) 24€  
*Arròs amb llamàntol (min 2 pax, preu per pax)*