



PRIMERO A ELEGIR

Pulpo a la brasa sobre puré de yuca y cilantro
con un toque gallego

Quesadillas gallegas de lacón, queso tetilla, afuega
l pitu, Mahón D.O. y grelos

Alcachofas confitadas a las plancha, crema de
patata gallega y yema de huevo campero

SEGUNDO A ELEGIR

Canelones de calabaza asada, espinaca,
y requesón con pipas

Costilla de vaca asada a baja temperatura con crema
fina de patata y cebolleta asada en leña

Bacalao a baja temperatura, salteado de setas,
trigueros y salsa romesco

Ceviche de salmón noruego, mango, aguacate y leche
de tigre con plátano macho frito

POSTRE A ELEGIR

Milhojas crujiente con mousse de yogurt y frambuesas

Tarta clásica de lima con merengue y base de galleta

Tarta doble de chocolate (sin harina)

UNA CONSUMICIÓN POR PERSONA INCLUIDA:

Refresco, Cerveza, Vinos de la casa o Sangría de cava

25^{'00}
EUROS
IVA INCLUIDO

Precio por persona a mesa completa. Mínimo 2 personas.



STARTERS TO CHOOSE

Grilled octopus on mashed yucca & cilantro with
a touch of paprika

Galician quesadillas with pork shoulder, Tetilla, Mahon & afuega'l
pitu cheeses & turnip greens & paprika

Grilled season artichokes, potato cream
and co-egg yolk

MAIN COURSE TO CHOOSE

Roasted pumpkin, spinach and ricotta cheese
cannelloni with sunflower seeds

Glazed veal rib with sweet potato puree and roasted
spring onions

Slowly roasted cod, sauteed wild mushrooms & flesh
asparagus w/romesco sauce

Norwegian salmon ceviche with mango, avocado, tiger
milk & fried green banana chip

DESSERT TO CHOOSE

Crispy millefeuille with Greek yoghurt mousse and raspberry

Classic Key lime pie w/ meringue & biscuit base

Flourless double chocolate cake

ONE DRINK PER PERSON INCLUDED:

Soft drink, beer, house wine or red berries & cava sangria

25^{'00}
EUROS
VAT INCLUDED

Price per person at full table. Minimum 2 persons.