

# POR MÍ Y POR TODOS MIS COMPAÑEROS

- Croquetas de jamón ibérico y salsa de mayo chipotle 9,00€
- Ración jamón ibérico D.O. Guijuelo, pan de cristal y tumaca 🍴 12,50€
- Quesadillas gallegas de lacón, queso tetilla, afuega'l pitu, Mahón D.O. y grelos 10,80€
- Pulpo a la brasa sobre puré de yuca y cilantro con un toque gallego 🍴 17,50€
- Ceviche de salmón noruego, mango, aguacate y leche de tigre con plátano macho frito (R) 🍴 14,00€
- Alcachofas confitadas a las plancha, crema de patata gallega y yema de huevo campero (V) 🍴 12,50€
- Albondigas de presa ibérica y gambon rojo con salsa de curry rojo sobre arroz jazmín 12,50€
- 'Gyozas' empanadillas japonesas de pollo y verduras con salsa agri dulce de chiles (8 unidades) 9,00€
- Ensalada de queso de cabra fundido y tomate a la brasa con vinagreta de miel y frutos secos (V) 🍴 9,50€
- Ensalada de burrata con cogollos a la plancha con pesto de cilantro y chile serrano (R) 12,50€
- Canelones de calabaza asada, espinaca, y requesón con pipas (R) (V) 12,50€
- Berenjenas fritas con miel de caña a la malagueña (V) 9,00€

## ¿ERES DE CARNE ...

- Canelones de carrillera ibérica con setas shiitake y salsa de queso ricotta con trufa (R) 12,50€
- Costilla de vaca asada con crema fina de patata y cebolleta asada en leña 🍴 15,00€
- Costilla de cerdo asada a baja temperatura con salsa barbacoa casera y patatas 🍴 14,00€
- Costilla de ternera glaseada a baja temperatura con puré de boniato y cebolleta asada (R) 15,00€
- Pechuga de pollo campero marinada en mojo canario acompañada de cuscús y puré de calabaza (R) 13,50€
- Lomo bajo de ternera angus de pasto con tomate raf confitado, cebolleta asada y patatas fritas 🍴 19,00€
- Hamburguesa 100% de ternera gallega con queso cheddar y havarti, tomate, lechuga y cebolla roja con patatas fritas y salsas 🍴 11,00€
- Hamburguesa de ternera gallega con queso arzúa, salsa rosa de pepinillos y patatas fritas 11,00€

## ... O MÁS DE PESCADO?

- Linguini negro con gambón rojo y tallarines de calabacín (V) 12,00€
- Bacalao a baja temperatura, salteado de setas, trigueros y salsa romesco (R) 🍴 15,80€
- Lomo de salmón asado, pak choi y trigueros aliñados con salsa tártara de albahaca 🍴 14,50€
- Tataki de bonito del Cantábrico de temporada con aliño de sésamo y huevas sobre arroz jazmín (R) 🍴 16,50€

## ENDÚLZATE UN POCO

- Tatín de manzana asada con hojaldre y helado de galleta sablé 6,00€
- Milhoja crujiente con mousse de yogur griego y frambuesa 6,00€
- Tarta de doble de chocolate (sin harina) 5,00€
- Tarta clásica de lima con merengue y base de galleta 6,00€
- Flan de la abuela, crujiente de almendras y coulis de chocolate y fresas 5,00€
- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos 6,00€

Servicio de pan y aperitivo 1,6€ no incluido en el menú. Precios con IVA

(R) Recomendaciones del chef (V) Plato para vegetarianos 🍴 Platos adaptados para celiacos

## PERFECT TO SHARE

- Iberian cured ham croquettes and chipotle mayo sauce 9,00€
- Iberian cured ham D.O. Guijuelo w/ toasted cristal bread & fresh tomato 🍴 12,50€
- Galician quesadillas with pork shoulder, Tetilla, Mahon & afuega'l pitu cheeses & turnip greens & paprika 10,80€
- Grilled octopus on mashed yucca & cilantro with a touch of paprika 🍴 17,50€
- Norwegian salmon ceviche with mango, avocado, tiger milk & fried green banana chip 🍴 14,00€
- Grilled season artichokes, potato cream and co-egg yolk 🍴 12,50€
- Iberico pork loin & red prawns meatballs with red curry sauce over jasmin rice 12,50€
- 'Gyozas' Japanese dumplings with chicken, veggies & sweet chili sauce (8 pieces) 9,00€
- Grilled goat cheese salad with braised tomatoes, seeds & honey vinaigrette 🍴 9,50€
- Burrata cheese salad with grilled lettuce hearts served w/ coriander & serrano chilli pesto 🍴 12,50€
- Roasted pumpkin, spinach and ricotta cheese cannelloni with sunflower seeds 🍴 12,50€
- Fried eggplant with sugar cane honey 🍴 9,00€

## MEAT LOVERS

- Cannelloni stuffed with iberico pulled pork, shiitake mushrooms with ricotta & truffle sauce 🍴 12,50€
- Slowly roasted beef rib-steak with fine potato cream and wood fire scallion 🍴 15,00€
- Slow roasted pork ribs with homemade barbecue sauce and fries 🍴 14,00€
- Glazed veal rib with sweet potato puree and roasted spring onions 🍴 15,00€
- Country chicken breast marinated in 'mojo picón' served w/ couscous & pumpkin purée 🍴 13,50€
- Angus grass-fed beef loin with roasted tomato & onion and French fries 🍴 19,00€
- 100% prime beef burger with hvarti & cheddar cheese, tomato and lettuce 🍴 11,00€
- Galician beef hamburger with arzúa cheese, pink pickle sauce and french fries 11,00€

## FISH LOVERS

- Linguini nero with red prawns and zucchini noodles 🍴 12,00€
- Slowly roasted cod, sauteed wild mushrooms & flesh asparagus w/romesco sauce 🍴 15,80€
- Grilled salmon loin, grilled pak choi & 'trigueros' seasoned with basil tartar sauce 🍴 14,50€
- North Atlantic white tuna tataki with citrus-sesame dressing over jasmin rice 🍴 16,50€

## SWEETEN UP!

- Warm Upside down roasted apple pie w/ shortbread ice cream 6,00€
- Crispy millefeuille with Greek yoghurt mousse and raspberry 6,00€
- Flourless double chocolate cake 5,00€
- Classic Key lime pie w/ meringue & biscuit base 6,00€
- Grandma's flan, almond crunch & chocolate-strawberry coulis 5,00€
- Baked cheesecake served w/ red fruit coulis 6,00€

*Servicio de pan y aperitivo 1,6€ no incluido en el menú. Precios con IVA*

🍴 Recomendaciones del chef 🍴 Plato para vegetarianos 🍴 Platos adaptados para celiacos