

## **entrantes**

---

**Empanada Gallega casera de Mejillones y Chorizo de Lalín**

**Croquetas de Marisco y Croquetas de Queso de Arzúa y Algas**

**Crujiente de Vieiras y Langostinos sobre reducción de Soja**

**Zamburiñas a la plancha, con Compota de Tomate**

**Navajas de Finisterre, con Aceite de Cítricos y Gelatina de mar**

**Ensalada templada de Vieiras y Cigalitas**

**Parrillada de Verduritas de Temporada, con Costrón de Queso de Cabra**

**Pulpo braseado, con Aceite de Pimentón y Spaghetti negro Trufado**

**Foie a l'Armagnac, con tostas de Pan y Compota casera de Fresa**

## **arroz (20 minutos de preparación)**

---

**Arroz de Mariscos de la Ría (mínimo 2 personas)**

**Arroz Caldoso de Bogavante (mínimo 2 personas)**

## **pescados**

---

**Lomo de Bacalao confitado a baja temperatura, con Alioli de Manzana, sobre Ragout de Verduritas y Uvas**

**San Martiño al aroma de Albariño, con Verduras a la parrilla y Patata confitada**

**Lomo de Merluza a la plancha, con Almejas y Habitas tiernas**

**Pescado del Día**

**Parrillada Mixta de Pescados del Día**

## **carnes**

---

**Solomillo de Ternera Gallega con Foie y Aroma de Trufa.**

**Secreto de Cerdo Ibérico, con Chutney de Mirabeles**

**Chuletón de Buey (1Kg, 2 personas) a la pizarra, con Pimientos del Piquillo en su Pil-Pil y Patatas panadera**

**Magret de Pato, con Manzana caramelizada**

**Paquetitos de Jarrete de Ternera, al Vino Tinto de Mencía, con aromas de Gengibre**