

**ARTÍCULO****PRECIO**

Tosta de bacalao, emmental y crema de pimientos asados	4
Tosta de atún "Hamachi", manzana, rúcula y tártara	4
Tosta de cecina, burrata, boletus y reduc. de módena	5,5
Tosta griega de berenjena, queso feta y salsiki	3,75
Degustación de 4 tostas	16,5
Tartar de salmón con guacamole suave	16
Escupiñas de Aldán (12) compota de limón, jengibre y teriyaki	17
Ceviche de pescado del día con frutas tropicales y leche de tigre	13,5
Carpaccio de rape y wakame con guacamole, mostaza y huevas	14,5
Poke de salmón con aliño de sriracha y yogur	12,5
Navajas "Rías Baixas" a la parrila con mantequilla de lima y cilantro	15
Parrillada de la ría con crema de yuzu (temporada)	17,5
Pata de pulpo confitada, pack choi, kimchi y leche de tigre	19
Carpaccio de solomillo y portobellos trufados al ajo negro con queso curado	18
Cecina de León, burrata y aceite de trufa	15
Selección de quesos, confituras y frutos secos	14,5
Steak tartar de solomillo de añejo ahumado, pan de Cerdeña	17,5
Croquetas de cecina y queso de cabra	10,5
Ensalada de atún "hamachi", con encurtidos, brotes y tártara.	14,5
Ensalada de pollo Panko, queso brie y aliño de miel y mostaza.	11
Huevo de corral 65° con bechamel de boletus y migas con chorizo	9,5
Coca de sardina con panceta de cochinillo, "maicitos" y ají verde de aguacate	12,5
Pizza vegetal con masa artesana	13
Pizza de pulpo á feira con "queixo de Arzúa"	15
Hamburguesa de vaca vieja 200 gr, panceta, crema de cheddar y brotes tiernos en pan de semillas	16
Durum de picaña "cajún", chips y barbacoa casera	15,5

Solicite la carta de restaurante para ver toda nuestra oferta culinaria ▪ Existe un 10% de recargo para las consumiciones en terraza ▪ Pan: 1 € ▪ Solicite a nuestro personal información sobre alergenicos.