

Menú de Mercado

28 € /pers.

Mexillóns en vinagreta

Mejillones en vinagreta

Crema de castañas con foie

Crema de castañas con foie

Boletus con ovo e crema de pataca

Boletus con huevo y crema de patata

Bacalao ó forno con patacas chips

Bacalao al horno con patatas chips

Róbalo ó pil-pil de pementa verde

Lubina al pil-pil de pimienta verde

Lebre royal con puré de pataca trufado

Liebre royal con puré de patata trufado

Tarta de queixo / Tarta de queso

Crema de arroz con leite

Crema de arroz con leche

Tiramisú / Tiramisú

MARISCOS y ENTRANTES

<i>Camarón de la ría</i>	15 € /100 grs
<i>Lumbrigante ó axí / Bogavante al ají</i>	65 € / kg
<i>Vieira al gratén / Vieira al gratén</i>	8 € / ud
<i>Berberechos de Noia ó vapor / Berberechos de Noia al vapor</i>	14 €
<i>Zamburiñas negras á prancha / Zamburiñas negras a la plancha</i>	16 €
<i>Almeixas á tixola / Almejas a la sartén</i>	16 €
<i>Luras de potera encebolladas con pataca esmagada</i> <i>Chipirones de potera encebollados con patata machacada</i>	16 €
<i>Ceviche de sargo / Ceviche de sargo</i>	15 €
<i>Boletus edulis con ovo e crema de pataca</i> <i>Boletus edulis con huevo y crema de patata</i>	16 €
<i>Tortilla vaga de cogumelos e trufa / Tortilla vaga de setas y trufa</i>	16 €
<i>Langostinos en tempura con mahonesa de curry</i> <i>Langostinos en tempura con mahonesa de curry</i>	16 €

ARROCES / ARROCES (Por encomenda / Por encargo)

<i>Arroz con lumbrigante / Arroz con bogavante (min 2 rac)</i>	25 € / rac
<i>Paella de marisco / Paella de marisco (min. 2 rac)</i>	14 € / rac
<i>Arroz negro de choco / Arroz negro de sepia (min. 2 rac)</i>	16 € / rac

PEIXES / PESCADOS

<i>Bacallao ó forno con patacas chips / Bacallao al horno con patatas chips</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Sargo á plancha / Sargo a la plancha</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Róbalo á prancha ou bilbaína / Lubina a la plancha ou bilbaína</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Rape á plancha ou empanado/ Rape a la plancha ou empanado</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Cocochas de pescada en salsa verde / Cocochas de merluza en salsa verde</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Rodabalo á prancha / Rodaballo a la plancha</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Palometa Roxa á prancha / Virrey a la plancha</i>	<i>35,00 €</i>

CARNES / CARNES

<i>Solombo de Tenreira / Solomillo de Ternera</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Xarrete de Tenreira estofado / Morcillo de ternera estofado (min 3 rac)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Solombo á Pementa verde / Solomillo a la Pimienta Verde</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Cordeiro de leite asado / Lechazo asado</i>	<i>22,00 €</i>

POSTRES / POSTRES

<i>Touciño do Ceo / Tocinillo de Cielo</i>	4,00 €
<i>Xeados artesans / Helados artesanos (1 bola / 2 bolas)</i>	4,00 € / 5,00 €
<i>Crema de arroz con leite con xeadado de canela Crema de arroz con leche con helado de canela</i>	5,00 €
<i>Tarta de Queixo / Tarta de Queso</i>	5,00 €
<i>Tiramisú / Tiramisú</i>	5,50 €
<i>Tarta de Limón / Tarta de Limón</i>	5,50 €
<i>Táboa de Queixos artesáns / Tabla de quesos artesanos</i>	6,50 €
<i>Coulant de chocolate con xeadado de Pistacho (15 min de espera) Coulant de chocolate con helado de Pistacho</i>	6,50 €

VIÑOS DOCES / VINOS DULCES (por copa / por copa)

<i>Coto de Gomariz Doce'19</i> (O Ribeiro. 100% Treixadura. Crianza en depósito de inox)	3,00 €
<i>PX Gracia</i> (D.O. Montilla-Moriles. 100% Pedro Ximenez)	4,20 €
<i>MR'15</i> (D.O. Malaga. 100% Moscatel de Alejandria)	4,20 €
<i>Quinta Seara d'Ordens'15</i> (PORTO. L.B.V. Vinhas Vellas. 4 años en toneles)	4,20 €
<i>Haart Kabinet'09</i> (Mosel. ALEMANIA. 100 % Riesling)	4,50 €
<i>Kerpen Spätlese'01</i> (Mosel. ALEMANIA. 100% Riesling. Semidulce)	5,00 €
<i>Kerpen Auslese'93</i> (Mosel. ALEMANIA. 100 % Riesling. Semidulce)	6,00 €