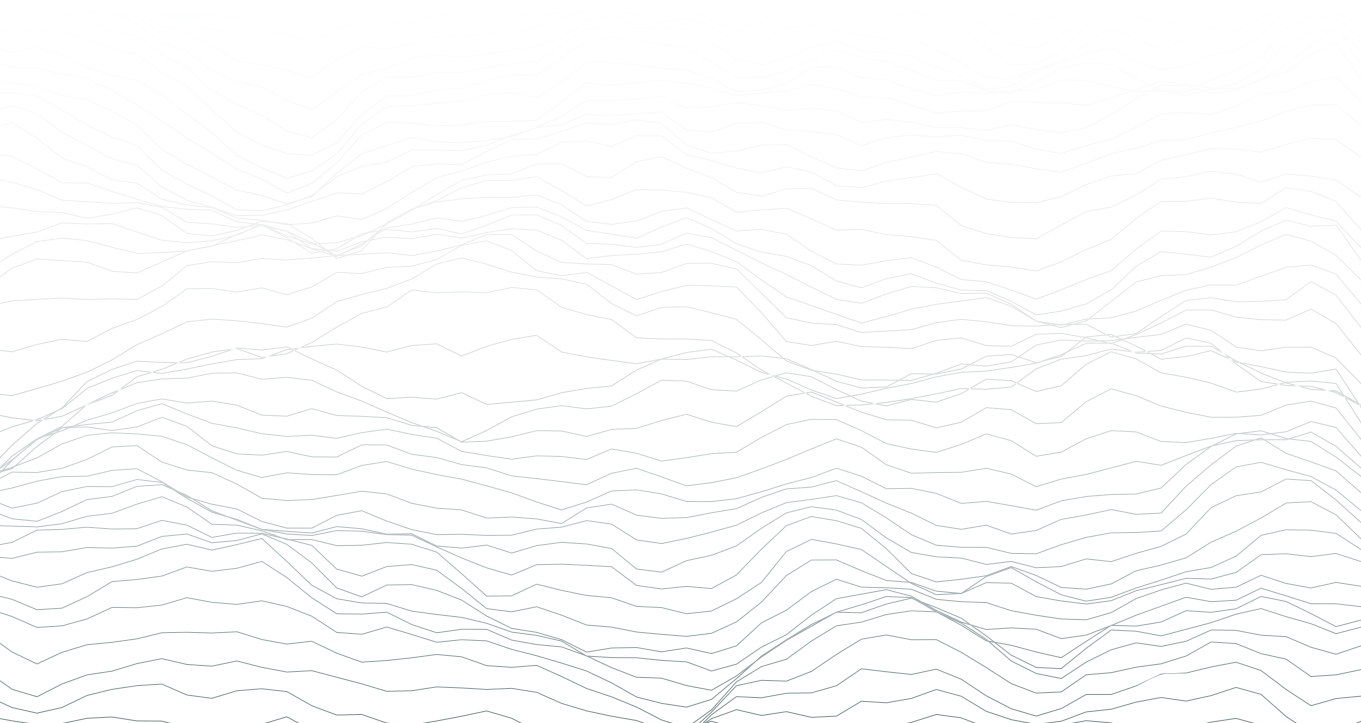
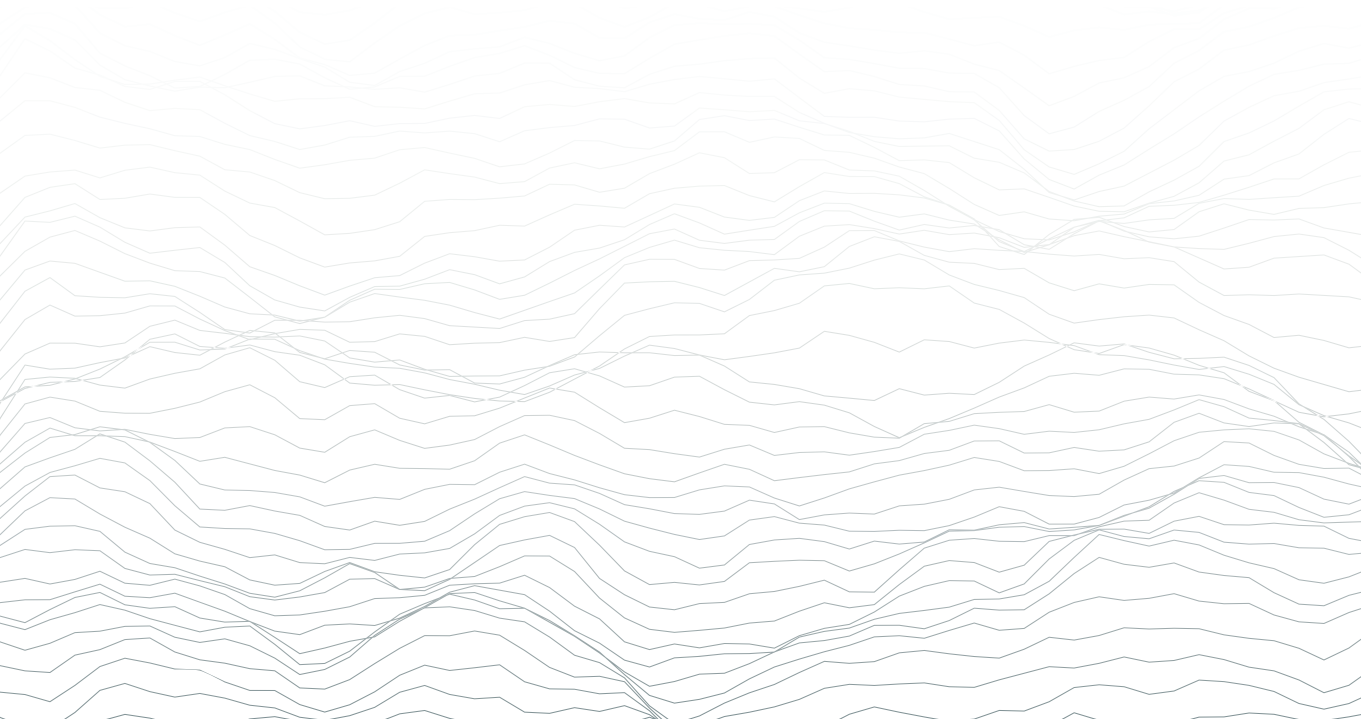


ESENCIA



Nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes
(Reglamento EU 1169/2011)

*Our dishes could contain any allergen foodstuff among their ingredients
(1169/2011 European Union Regulation)*



CLÁSICOS PARA COMPARTIR
CLASSICS FOR SHARING

Croquetas de jamón ibérico <i>Iberia ham croquettes</i>	9,00 €
Cecina de vaca gallega, queso del país y pan con tomate <i>Galician cured beef, local cheese and toast with grated tomato</i>	15,00 €
Fritos de cigala con mayonesa de soja <i>Fried Norway lobster with soy mayonnaise</i>	16,00 €
Carpaccio de gambón, nuez de Macadamia y lichis <i>Shrimp carpaccio, Macadamia nuts and lychee</i>	12,00 €
Ensalada de ventresca de bonito con pimientos asados y vinagreta de tomates secos <i>White tuna belly salad with roasted peppers and dried tomato vinaigrette</i>	8,00 €

EL MAR, LA TIERRA Y LA HUERTA PARA TI
SEA, EARTH AND THE ORCHARD ONLY FOR YOU

Huevo roto con cigala, jamón y trufa <i>Egg with Norway lobster, Iberian ham and truffle</i>	8,00 €
Verduras guisadas en su propio jugo con papel fata <i>Vegetables stewed in their own broth wrapped with fata papper</i>	8,00 €
Salmón marinado con crema de encurtidos, yema curada y sorbete de lima y albahaca <i>Marinate salmon in pickled cream, cured yolk, basil and lemon sorbet</i>	8,00 €
Terrina de foie y manzana caramelizada <i>Foie gras and caramelized apple tub</i>	8,00 €
Zamburiñas asadas con crema de patata trufada <i>Roasted queen scallops with truffled potato cream</i>	7,50 €

DEL MAR
FROM THE SEA

Arroz caldoso de mariscos <i>Soupy seafood rice</i>	11,00 €
Cocochas de bacalao en salsa verde <i>Cod barbel in green sauce</i>	12,00 €
Pescado del día <i>Fresh local fish</i>	16,00 €

DE LA TIERRA Y SUS HUÉSPEDES
FROM THE EARTH AND HER GUESTS

Pierna de cordero asado con trigo tierno guisado, morcilla y pimientos asados <i>Roasted lamb leg with stewed wheat, blood sausage, roasted peppers</i>	18,00 €
Costilla de cerdo ibérico asado y deshuesado con lentejas <i>Iberian boneless pork chop with lentils</i>	15,00 €
Carrilleras de vaca gallega guisadas con crema de patata clásica <i>Galician cow cheek in smoothy classic potato crème</i>	16,00 €

DULCES
SWEETIES

Tarta de manzana al horno con helado de frutos rojos <i>Baked apple pie with berries ice cream</i>	6,00 €
Torrija caramelizada con helado de vainilla Tahití <i>Caramelized French toast with Tahiti vanilla ice cream</i>	4,50 €
Tarta de chocolate <i>Chocolate cake</i>	6,00 €
Crema de tocinillo, fresas guisadas y yogur <i>Egg yolk and caramel pudding cream, stewed strawberries and yoghurt</i>	4,50 €

