



## MENÚ N° 1



### PRIMEROS

*Ensaladilla rusa con cangrejo real y  
mahonesa de kimchee  
Salteado de gambas, setas shitake y  
mejillones*

### PLATO PRINCIPAL

*Llana de ternera en asado lento con  
patata mortero*

### POSTRE

*Milhoja de vainilla y chocolate blanco*

29€

El precio incluye bodega, aguas, cervezas y  
café





## MENÚ N° 2



### PRIMEROS

*Salpicón de marisco  
Zamburiñas asadas con patata trufada y  
caviar*

### PLATO PRINCIPAL

Carrillera de vaca con crema de boniato y  
setas

### POSTRE

Souffle de avellanas con haldo de praliné

32€

El precio incluye bodega, aguas, cervezas y  
café





## MENÚ N°3



### PRIMEROS

*Tartar de salmón marinado con cebolleta  
roja encurtida y caviar café  
Vieira a la gallega*

### PLATO PRINCIPAL

Lubina al horno con jugo de pimientos  
asados a la leña

### POSTRE

Brioche caramelizado con helado de  
vainilla

35€

El precio incluye bodega, aguas, cervezas y  
café





## MENÚ N° 4



### PRIMEROS

*Pastel de centollo con emulsión de algas  
Pulpo a la brasa sobre crema de patata*

### PLATO PRINCIPAL

Merluza de celeiro con guiso de habas  
frescas

### POSTRE

Tartita de manzana caliente con helado de  
vainilla

37€

El precio incluye bodega, aguas, cervezas y  
café





## MENÚ N°5



### PRIMEROS

*Arroz del señorito con pulpo asado*  
*Almejas en salsa verde*

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con jugo de foie y  
castañas

### POSTRE

Texturas de chocolate

42€

El precio incluye bodega, aguas, cervezas y  
café

