

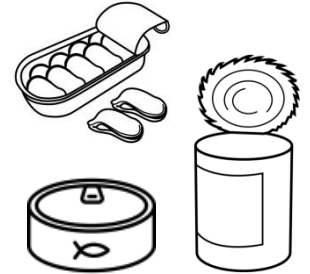
La mejor selección de conservas de la Ría en formato lata

Ideal para tomar de aperitivo en compañía de nuestra selección de vermuts artesanos y cervezas exclusivas.

Navajas de la Ría de la isla de Sálvora | 12 €

Mejillones de batea de la Ría de Arosa en escabeche con patatas de churrería | 12 €

Berberechos de la Ría (empacados a mano) | 16 €



LOS CLÁSICOS DEL MERCADO 

Clásicos por unidades

| | | |
|---|------|-----|
| Flor de alcachofa con alí-olí de ajos negros asados y crujientes de jamón ibérico | 3,50 | und |
| Nuestras croquetas cremosas de paletilla ibérica de bellota | 2,00 | und |
| Sardina ahumada en tosta de pan cristal y crema de ajoblanco | 3,50 | und |

Nuestros entrantes

| | RACION | 1/2 |
|--|---------------|------------|
| Jamón ibérico de bellota Sánchez-Romero y pan tomate | 26 | 15 |
| Tabla de quesos Gourmet (<i>selección especial de quesos DO, membrillo y nueces</i>) | 18 | 12 |
| Lingote de Foie-micuit casero, membrillo ecológico y pan brioche de pasas y nueces | 18 | 10 |
| Anchoas artesanas de Santoña en su punto de sal, pan cristal y pulpa de tomate | 22 | - |
| La ensaladilla rusa de Pías con mahonesa de trufa y huevo frito en aove de gallinas camperas | 15 | - |
| Tartar de salmón con emulsión de trufa, aguacate al grill y arroz jazmín | 22 | - |
| Mollejas de ternera de Guadarrama a baja temperatura, crema de apionabo y salsa hoisin | 18 | - |
| Pata de pulpo braseada, barbacoa asiática y pak-choy salteado al wok | 18 | - |
| Gamba blanca de Huelva a la parrilla o cocida (200 gr) | 30 | - |
| Langostino rayado de Sanlúcar XL cocido al momento (200 gr) | 28 | 14 |
| Risotto negro de sepia | 20 | - |

La huerta

| | | |
|--|----|---|
| Ensalada gourmet de burrata, calabaza asada, pesto y remolacha encurtida | 16 | - |
| Ensalada de Tomate Feo de Tudela, ventresca de bonito, aguacate eco de Motril y pera | 18 | - |

LOS PESCADOS DE NUESTRAS COSTAS




| | | |
|--|----|---|
| Albóndigas de choco y rape en salsa marinera de azafrán y patatas fritas | 18 | - |
| Lomo de bacalao Premium confitado en AOVE y guiso de oreja a la madrileña | 20 | - |
| Salmón a la parrilla con salsa de yuzu y miso, encurtidos Pías y alga wakame | 20 | - |
| Lomo de rodaballo al carbón, romescu casero y wok de verduras | 25 | - |

Pescado de la lonja del día (1 kg para 2 raciones) precio según mercado S/M
Elaboraciones al horno, a la sal o a la parrilla

LAS CARNES DE LOS MEJORES PASTOS



| | | |
|--|----|---|
| Steak tartar de solomillo de vaca madurada con chips de patata y plátano macho | 24 | - |
| Chuletitas de palo de cordero lechal manchego, pimientos asados y patata de churrería | 25 | - |
| Chuleta de vaca gallega a la parrilla (<i>maduración 50 días</i>) ideal para 2 personas | 56 | - |
| Solomillo de ternera a la parrilla con milhojas de patata y bacon | 25 | - |
| Pluma ibérica de cerdo negro con chimichurri, cebolla lágrima y trigueros al wok | 18 | - |
| Carrilleras ibéricas con curry amarillo, verduritas salteadas y arroz jazmín  | 18 | - |

POSTRES DE OBRADOR



Todos nuestros postres varían semanalmente y son elaborados en nuestro obrador con los mejores ingredientes.

Consulta a nuestro personal la selección de la semana.

| | | |
|--|----|---|
| Postres selección semanal | 7 | - |
| Helados artesanos (2 bolas) | 4 | - |
| Tabla de quesos Gourmet (<i>selección especial de quesos DO, membrillo y nueces</i>) | 12 | - |

