



MENÚ ALABASTER 70€

Snacks Individuales

Tosta de sardina ahumada en pan brioche y crema de queso Arzúa.

Empanada Gallega de bonito

Croqueta de cigala de la ría.

Platos Principales (Medias raciones por persona)

Huevo a baja temperatura, espuma de patata trufada, migas y torreznos

Corvina al vapor en salsa verde de alga códium

Lasaña de ternera asada, verduritas y vinagreta de frutos secos.

Sobremesa dulce

Milhoja caramelizada con crema de vainilla

Café o infusión

Bodega

K-Naia Verdejo Magnum (DO Rueda)

Nelias Mencía Magnum (DO Bierzo)

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres)*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte*
- *Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria*
- *Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 6€ I.V.A incluido*
- *Substitución de Lasaña por Solomillo de vaca rubia gallega 6€ I.V.A incluido*

Precios indicados en Euros
IVA incluido



MENÚ ESPECIAL 90€

Snacks Individuales

Brioche de steak tartar

Zamburiña curada en agua de mar con jugo de piparras

Croqueta de jamón ibérico

Platos Principales (Medias raciones por persona)

Alcachofas confitadas, vieiras y emulsión de tuétano

Huevo a 65 °, pan de aceite, salsa de trufa y foie

Merluza de pincho, espinacas salteadas y pil-pil de limón

Costilla de vaca rubia gallega con parmentier de batata y brócoli.

Sobremesa Dulce

Fundente de chocolate con helado de vainilla

Café o infusión

Bodega

Juvé Camps Essential Púrpura Brut (DO Cava)

Nelias Godello Magnum (DO Bierzo)

Valdrinal Tempranillo Magnum (DO Ribera del Duero)

- *El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres)*
- *Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte*
- *Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria*
- *Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 6€ I.V.A incluido*
- *Substitución de costilla por solomillo de vaca rubia gallega 6€ I.V.A incluido*

Precios indicados en Euros
IVA incluido



MENÚ GASTRONÓMICO 110€

Snacks Individuales

Cono de brandada de bacalao

Croqueta de jamón ibérico

Navaja a la brasa con escabeche de algas

Cola de cigala frita con mahonesa de soja

Platos Principales (Medias raciones por persona)

Salpicón gallego de buey de mar, cigalas y mejillones

Huevo frito, carabinero, patata y trufa

Rape a la brasa, suquet y verduritas salteadas

Solomillo de vaca rubia gallega a la parrilla con pastel de patata frita

Sobremesa Dulce

Coulant de avellana con helado de nata

Café o infusión

Bodega

Louis Perdrier Brut Excellence (Côte D'Or)

Nelias Godello Magnum (DO Bierzo)

Saltaviñas Tempranillo Magnum (DO Rioja)

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres)
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte
- Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria
- Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 6€ I.V.A incluido



MENÚ ALABASTER 70€

Individual snacks

Smoked sardine on toast with Arzúa cheese

Galician pie

Crayfish croquette

Individual half portions per person

Poached egg, with truffled potato foam and pork cracklings

Steamed sea bass with Codium seaweed green sauce

Lasaña with roasted beef and vegetables

Dessert

Caramelized mille-feuille with vanilla cream

Coffee or tea

Cellar

K-Naia Verdejo Magnum (DO Rueda)

Nelias Mencía Magnum (DO Rioja)

- Our menus are adaptable to any allergen or food restriction.
- Supplement Iberian Ham € 6 VAT included.
- Substitute ravioli for beef sirloin € 6 VAT included.

Precios indicados en Euros
IVA incluido



SPECIAL MENU 90€

Individual snacks

Steak tartare on brioche bread

Sea water cured baby scallop with pepper juice

Iberian ham croquette

Individual half portions per person

Grilled artichokes, scallops and marrow sauce

Egg 65°, truffle sauce and foie

Steamed hake with lime pil-pil sauce and spinach

Roasted "Galician Blonde" beef rib with sweet potato parmentier

Dessert

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Coffee or tea

Cellar

Juvé Camps Cinta Púrpura Brut (DO Cava)

Nelias godello (DO Bierzo)

Valdrinal tempranillo (DO Ribera del Duero)

- Our menus are adaptable to any allergen or food restriction.
- Supplement Iberian Ham € 6 VAT included.
- Substitute beef rib for beef sirloin € 6 VAT included.

Precios indicados en Euros
IVA incluido



GASTRONOMIC MENU 110€

Individual snacks

Cod fish cream cornet

Grilled razor clam in green pepper pickled

Iberian ham croquette

Fried crayfish prawn with soy mayonnaise

Individual half portions per person

Sea food salad with crab, crayfish and mussels

Jumbo red prawn, fried egg and potato

Grilled monkfish and sautéed vegetables

Roasted "Galician Blonde" beef sirloin with potato

Dessert

Hazelnut coulant with cream ice cream

Coffee or tea

Cellar

Louis Perdrier Brut Excellence (Côte D'Or)

Nelias godello (DO Bierzo)

Saltaviñas tempranillo (DO Rioja)

- Our menus are adaptable to any allergen or food restriction.
- Supplement Iberian Ham € 6 VAT included.

Precios indicados en Euros
IVA incluido