

## C O M P A R T E

Empanada gallega al corte 20

Croquetas de cigala de la ría 23

Puerro a la brasa, salmón ahumado y salsa gribiche 25

Sardina ahumada, queso de Arzúa y pan brioche (4u) 26

Raviolis de cocido gallego, garbanzos y berza frita 27

Zamburiñas fritas en polvo de gambas con pilpil de estragón 27

Alcachofas a la brasa, velouté de tuétano y vieiras 28

Pulpo a la brasa con cachelos y ajada 30

Almejas “ rubia gallega ” en salsa verde de alga códium 30

Salpicón gallego de buey de mar, cigalas y mejillones 32

Colas de cigalas fritas y mahonesa de soja 34

Carabineros, patatas y huevos fritos (2u) 37

Pan artesano, aperitivo y dulces 4.20 euros. Precios indicados en euros. IVA incluido

## **DISFRUTA**

Arroz seco de puntillitas y mahonesa de ajo asado 26

Raya a la mantequilla negra con ñoquis de calabaza 28

Steak tartar de vaca Rubia Gallega con patatas souflés 30

Costilla de vaca glaseada, parmentier de batata y brócoli 31

Merluza de pincho con pilpil de limón y espinacas 31

San pedro a la brasa con crema de hinojo 32

Rape en salsa marinera, langostinos y guisantes 33

Pichón asado, royal de foie y crema de tupinambo 34

Solomillo de vaca a la parrilla y patata fondant al tomillo 36

---

### **# DEGUSTACIÓN ALABASTER # 85€**

Snacks: zamburiña, sardina, empanada, croqueta de cigala

Salpicón gallego de buey de mar, cigalas y mejillones

Puerro a la brasa con salmón ahumado y salsa gribiche

Raviolis de cocido gallego, garbanzos y berza frita

Merluza de pincho con pil pil de limón

Costilla de vaca glaseada y parmentier de batata

Postre: fundente de chocolate y helado de vainilla

### **Armonía de vinos 44€**

El menú degustación se servirá a mesa completa, comidas hasta las 15:00 y cenas hasta las 22:00

Pan artesano, aperitivo y dulces 4.20 euros. Precios indicados en euros. IVA incluido.