

COMPARTE

Empanada gallega al corte 20

Croquetas de cigala de la ría 23

Ensalada de tomate, anchoas y hierbas anisadas 25

Puerro a la brasa, salmón ahumado y salsa gribiche 25

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

Lasaña de bacalao a la vizcaína 27

Zamburiñas curadas en agua de mar, vinagreta de estragón 27

Alcachofas a la brasa, velouté de tuétano y vieiras 28

Pulpo a la brasa con cachelos y ajada 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 soufflés 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

Lasaña de bacalao a la vizcaína

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.