



















DISFRUTA Y COMPARTE

- | | |
|--|---|
| Volandeiras a la plancha con jamón y ralladura de lima17,00€ |  |
| Selección de quesos:(Arzúa -Ulloa, San Simón da Costa, mezcla curado,fresco de Burgos)16,00€ |   |
| Surtido de ibéricos de bellota con tostas de pan de ajo (chorizo, salchichón y lomo). 18,00€ |  |
| Revuelto de huevos con alga Wakame ecológica, gambas y jamón crujiente. 11,00€ |    |
| Sartén de choricitos del pincho a la sidra sobre patatas chips.....9,00€ |  |
| Fusilli tricolor al ajillo con frutos secos, gambas y semillas de sésamo.....9,00€ |     |
| Ensalada gourmet con anchoas, aceitunas negras, aguacate, queso fresco, melón y nueces.9,00€ |     |
| Queso Arzúa-Ulloa tostado en plancha sobre lecho de tomate natural y salsa de aceitunas en AOVE.9,00€ |  |
| Lentejas con castañas 100% vegetales..... 8,00€ |  |
| Crema vegana de verduras de temporada. 8,00€ |  |
| Ración de pan (por persona)1,4 0€ | |

SEGUNDOS

Lomo de bacalao con suave gratinado de salsa de naranja y langostinos crujientes..... 19,00€



Lubina a la espalda con espárragos verdes y blancos. 17,00€



Tentáculos de pulpo marcados en plancha con puré de castañas y pimentón de La Vera... 21,00€



Filetes de lomo de vaca con melocotones asados y sal en escamas.....20,00€

Escalopines de ternera a la plancha con pimientos del piquillo y flor de sal..... 14,00€

Jarrete de ternera braseado al Oporto con patatas asadas al romero y crujiente de almendra.15,00€



Entrecot de ternera con piña caramelizada, patatas y sirope de frutos del bosque..... 19,00€

Chuletas de cordero con ajo, perejil y guarnición.....15,00€

ALÉRGENOS

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.

