Raíces

Este menú fálanos de pucheiros, de calor, de recendos e sabores coñecidos, pero cunha elaboración complexa e unha presentación coidada. Un percorrido gastronómico que nace das raíces máis fondas do receitario tradicional galego e medra, evoluciona e desenvólvese cara a unha cociña franca, directa e plenamente recoñecible, cun claro selo de autor.

:: Selección de aceites, sales e manteigas
:: Ameixa babosa, godello e salvia
:: Agnolotti de choco e biscaíña de cigala
:: Sabayon e ourizo de mar
:: Xarda á brasa, améndoa, tomate e fabas verdes
::::::::::::::
:: Polvo á brasa, tupinambo e alga kombu
:: Espárragos á brasa e carbonara de camarón
:: Salpicón de centola e cacheira á brasa
::::::::::::
:: Peixe do mercado asado, porro e madreperla
:: Lombo de vaca á brasa, sardiña afumada e escalivada
::::::::::::
:: Aguacate na brasa, callada e mandarina
:: Follado de moras, chocolate e balsámicos
:: Bocados doces

115.00€

Suplementos

16.00€ Os nosos queixos de aquí e de acolá (serviranse antes da sobremesa)

55.00€ Acompaña os nosos clásicos cunha escolma de adega dinámica e variable, atendendo ao mellor momento de cada viño e prestándolles un especial interese ás adegas galegas

Observacións

O menú, a maridaxe de viños e os nosos queixos deberán servirse para a mesa completa. Se, de forma individual, desexan a selección de queixos, poden solicitala á carta (incluída no apartado de sobremesa).

Debido ao tempo de elaboración do noso menú, os horarios de servizo son os seguintes: xantar ata as 14.45 h – cea ata as 22.15h.

Esta é unha proposta de mercado; debido á estacionalidade dalgúns produtos, o menú poderá ser variado no seu contido.

Prezo con IVE incluído. Actualizado a 11-05-24, válido ate nova actualización.