

Entrantes

- Jamón Ibérico al corte con pan artesano y tomate 22.50€ 
- Croquetas cremosas caseras 12€       
- Zamburiñas a la plancha con ajilimojili 18,50€  
- Brochetas de langostino crocante con alioli de ajo asado 16€   
- Chipirones encebollados al martini 18€   
- Pulpo a la brasa en espejo de boniato al aceite verde y pimentón 21€   
- Tartar de ternera gallega con milhoja crujiente de patata 18€ 

La Huerta

- Ensalada del Mar (Bogavante, acelga roja y tomate confitado) 24€   
- Ensalada de la Tierra Gallega (Chicharrones, queso San Simón marinado y pesto de pimiento de padrón 16,50€  
- Verduras a la brasa con aceite a las hierbas provenzales 14,50€ 

Arroces

- Arroz con Bogavante 32€(min 2 pax)    
- Arroz de carabineros 28€(min 2 pax)    
- Arroz cremoso de marisco 18.50€ (1 pax)    

Carnes al Jospoer o a la plancha

- Picaña de Rosa D`Ouro con pimientos del Padrón y patatas deluxe 30€
- Presa ibérica con salteado de manzanas y castañas 24€ 
- Entrecot de ternera gallega con salsa de boletus o a la pimienta verde 22€ 
- Croca de ternera Gallega con patatas chips 16€
- Solomillo de novillo con foie, salsa al Oporto y parmentier de patata 28€ 

Pescados

- Bacalao ajo arriero sobre cama de patata panadera 24€   
- Lubina salvaje a la pimienta verde sobre patata panadera 26€      
- Merluza asada con muselina de pimentón sobre salteado de espinacas baby y piñones 21,50€     
- Rape con salsa de marisco sobre langostinos y berberechos 28€    

Postres

- Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar 6,50€    
- Beso de chocolate con corazón de frambuesa 7,50    
- Torrija Pazo do Río con helado de café y toffee 7€    
- Tarta de queso de la abuela con coulis de frutos rojos 6,50€    
- Filloa rellenas de crema flambeadas 6€    
- Helado artesano 2.5€/bola    

Para los niñ@s

- Milanesa de pollo con croquetas y patatas fritas 16€   
- Filetitos de croca con patatas fritas 16€   

LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO

