






RESTAURANTE
FILIGRANA



ENTRANTES · STARTERS

- Crema ligera de castaña de Galicia con teja crujiente trufada
Light galician chestnut cream soup with crunchy bread truffled  *
- 14€ ·
- Berberecho extra de Noia al vapor y aroma de hojas de limonero
Steam cockle aromatized with lemon leaves  
- 17€ ·
- Boletus y Portobello a la plancha, puré cremoso de su tallo y huevo ecológico
Grilled Boletus and Portobello mushroom with creamy of its stem and ecological egg  
- 17€ ·
- Pulpo gallego á feira sobre chupito de patata
“Á feira” galician octopus over creamy potato  
- 19€ ·
- Ostra Cadoret al natural con gel de lima (precio por unidad)
Cadoret special oyster with lime gel (price per unit) 
- 4€ ·
- Jamón ibérico de bellota Joselito
Iberian pure acorn ham with toasted country style bread and tomato *
- 29€ ·
- Croquetas de jamón bellota en panko crujiente
Iberian ham homemade croquettes
- 14€ ·
- Anchoa superior del Cantábrico sobre crujiente de arroz (precio por unidad)
Anchovy from Cantabrian sea over crispy rice toast (price per unit) 
- 4€ ·
- Volandeiras gallegas en su concha al aceite de ajo y perejil
Galician bay scallops in their shells with garlic and parsley olive oil  
- 17€ ·

ENSALADAS · SALADS

- Ensalada tibia de Touza vella, granada y pan crujiente de avellanas
Goat cheese salad with pomegranate and crunchy walnuts bread  *
- 15€ ·
- Atún marinado con aguacate laminado y aceite de sésamo
Marinated tuna in soya sauce with avocado and sesame oil 
- 16€ ·

Tenemos a disposición de nuestros clientes información de los alérgenos presentes en nuestra oferta; consulte con nuestro personal | We offer our customers information of allergens in our meals, please ask our staff



Producto local | Local Product



Tiempo de elaboración aproximado: 12 - 20 minutos | Approximate processing time: 12 - 20 min.



ARROCES · RICES

Arroz caldoso de carabineros (precio por persona, mínimo 2 personas)

Scarlet shrimps rice (price per person, minimum 2 people)

· 33€ ·



Arroz caldoso de rape negro y berberechos (precio por persona, mínimo 2 personas)

Black monkfish and cockles rice (price per person, minimum 2 people)

· 28€ ·



PESCADOS · FISHES

Pinto de la Ría, guiso de fabas de Lourenzá y alga percebe

Galician "Pinto" fish with stewed beans and barnacles seaweed

· 23€ ·



Bacalao al horno con costra de broa

Baked cod with crust corn

· 23€ ·



Merluza del pincho al vapor con crema de guisantes y agri dulce de tomate

Steam lime-caught hake with creamy peas and sweet and sour tomato

· 22€ ·



Pescado salvaje de la Ría a la sal (según lonja, precio por persona, mínimo 2 personas)

Galician wild fish in salt (according to market, price per person, minimum 2 people)

· 29€ ·



CARNES · MEATS

Solomillo de vaca gallega con patata nueva asada y mostaza de Mencía

Galician beef sirloin with roasted potato and mencia red wine mustard

· 26€ ·



Hamburguesa de solomillo de vaca picado a mano rellena de tetilla

Homemade beef sirloin hamburger stuffed with "Tetilla" cheese

· 26€ ·



Costillar ibérico confitado al tomillo y coulis de manzana

Confited Iberian pork ribs aromatized with thyme an apple coulis

· 22€ ·



Adaptable para celíacos previo aviso a nuestro personal | Adaptable for coeliac persons, please contact our staff



Alimentos sin gluten | Gluten free products



Todos los precios incluyen IVA (10%) | Prices with VAT (10%) included

POSTRES · DESSERTS

Bizcocho de chocolate al vapor
y helado de yuzu
Steam chocolate cake with yuzu ice cream
· 8€ ·



Queso fresco gallego y gajos de
membrillo de nuestro jardín
Galician fresh cheese with quince wedges
· 7€ ·



Milhojas de mascarpone, frambuesas,
arándanos y helado de mango
*Mascarpone creamy cheese with strawber-
ries and mango ice cream*
· 7€ ·

Chiboust ligero de lima y limón
con sorbete de cítricos
*Lime and lemon "chiboust"
with citrus sorbet*
· 7€ ·



Filloa caramelizada
rellena de arroz con leche
*Caramelized crepe
with rice pudding filling*
· 7€ ·






Sorbete de naranja sanguina
Orange sorbet
· 7€ ·






MIENÚ DE GUSTACIÓN

TASTING MENU



Ostra especial Cadoret y gel de lima
Cadoret special oyster with lime gel 

Crema ligera de castaña de Galicia
con teja crujiente trufada
*Light galician chestnut cream soup
with crunchy bread truffled*  



Anchoa superior del Cantábrico sobre
crujiente de arroz
*Anchovy from Cantabrian sea
over crispy rice toast* 

Berberecho extra de Noia al vapor
y aroma de hojas de limonero
Steam cockle aromatized with lemon leaves  


* * *

Boletus y Portobello a la plancha, puré
cremoso de su tallo y huevo ecológico
*Grilled Boletus and Portobello mushroom
with creamy of its stem an ecological egg*  


* * *

Pinto de la Ría, guiso de fabas de
Lourenzá y alga percebe
*Galician "Pinto" fish with stewed beans
and barnacles seaweed*  



* * *


Sorbete de naranja sanguina
Orange sorbet 

* * *

Costillar ibérico confitado al tomillo
y coulis de manzana
*Confited Iberian pork ribs aromatized
with thyme an apple coulis* 

* * *

Queso fresco gallego y gajos de
membrillo de nuestro jardín
Galician fresh cheese with quince wedges  

Bizcocho de chocolate al vapor
y helado de yuzu
Steam chocolate cake with yuzu ice cream 

· 52 € ·

El maridaje de nuestro sumiller (5 copas)

· 28 € por persona ·

Sommelier's Wine pairing (5 glasses)

· 28 € price per person ·

*Menu disponible para mesa completa
The menu is served to all table guests
Bebida no incluida · Drinks not included*