



RESTAURANTE  
FILIGRANA




# MIENÚ DEGUSTACIÓN


## TASTING MENU

Gazpacho de sandía y remolacha con sorbete de apio   
*Watermelon and beet gazpacho with celery sorbet*


\*\*\*

Ostra Cadoret al natural y caviar de lima   
*Cadoret special oyster with lime caviar*



\*\*\*

Tartar de tomate raff, requesón gallego y helado de aceite de oliva   
*Tomato raff tartar with galician curd and olive oil ice cream*

\*\*\*

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


\*\*\*

Bonito de burela marinado con aguacate y aceite de sésamo    
*White tuna marinated with avocado and sesame oil*


\*\*\*

Merluza del pincho al vapor con crema de guisantes y agridulce de tomate  
*Steam lime-caught hake with creamy peas and sweet and sour tomato*


\*\*\*

Sorbete de manzana verde   
*Green apple sorbet*

\*\*\*

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

\*\*\*

Mousse de limón y chocolate blanco con frambuesa crujiente   
*Lemon and white chocolat cream with crispy raspberry*

\*\*\*

Kéfir natural, maracuyá y frutos rojos   
*Natural kefir, passion fruit and red fruits*

· 52€ ·

El maridaje de nuestro sumiller (5 copas)

· 28€ por persona ·

*Sommelier's Wine pairing (5 glasses)*

· 28€ per person ·

Menú disponible para mesa completa

*The menu is served to all table guests*

Bebida no incluida · *Drinks not included*

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





 *Alimentos sin gluten | Gluten free products* 

 *Producto local | Local Product* 

## ENTRANTES · STARTERS

- Vieira a la plancha y setas con curry verde   
*Grilled scallop and mushrooms with green curry*  
· 16€ ·
- Gazpacho de sandía y remolacha con sorbete de apio  \*  
*Watermelon and beet gazpacho with celery sorbet*  
· 14€ ·
- Pulpo gallego á feira sobre chupito de patata    
"Á feira" galician octopus over creamy potato  
· 19€ ·
- Ostra Cadoret al natural y caviar de lima (precio por unidad)   
*Cadoret special oyster with lime caviar (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 en su concha al aceite de ajo y perejil   
*Bay scallops in their shells with garlic and parsley olive oil*  
· 17€ ·

## ENSALADAS · SALADS

- Tartar de tomate raff, requesón y helado de aceite de oliva    
*Tomato raff tartar with galician curd and olive oil ice cream*  
· 17€ ·
- Bonito de Burela marinado con aguacate y aceite de sésamo    
*White tuna marinated with avocado and sesame oil*  
· 16€ ·

Ponemos a su disposición información sobre los alérgenos | We offer our customers information of allergens  
presentes en nuestra oferta; consulte con nuestro personal | 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 bogavante azul (precio por persona, mínimo 2 personas)

Soupy rice with lobster (price per person, minimum 2 people)



· 33€ ·

## PESCADOS · FISHIES

Rodaballo salvaje a la plancha y verduras encurtidas

Wild turbot and pickled vegetables



· 32€ ·

Lomo gordo de bacalao a la plancha, pil-pil y berza crujiente

Grilled cod loin, pil-pil and crispy cabbage



· 23€ ·

Merluza del pincho al vapor con crema de guisantes y agridulce 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 ternera gallega con jugo de pimienta y ciruela salteada

Galician beef sirloin with pepper juice and sautéed plum



· 26€ ·

Paletilla de cordero asada, puerro con jugo de miel y romero

Shoulder of roasted lamb, leek with honey and rosemary juice



· 29€ ·

Costillar ibérico confitado al tomillo y coulis de manzana

Confited Iberian pork ribs aromatized with thyme and 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

Tarta de chocolate y perlas de caramelo <sup>\*</sup>  
*Chocolate cake and candy pearls*  
· 8€ ·

Mousse de limón y chocolate blanco con frambuesa crujiente   
*Lemon and white chocolate cream with crispy raspberry*  
· 7€ ·

Milhojas de mascarpone con fresas y helado de mango  
*Mascarpone strudel with strawberries and mango ice cream*  
· 7€ ·

Kéfir natural, maracuyá y frutos rojos  
*Natural kefir, passion fruit and red fruits*  
· 7€ ·

Sorbete de manzana verde   
*Green apple sorbet*  
· 7€ ·

## VINOS DULCES · SWEET WINES

Château du Vieux Moulin (*Loupiac*)  
· 6€ ·

Château Prost (*Sauternes*)  
· 6€ ·

Moscatel Tres Leones (*Málaga*)  
· 3,70€ ·

Oporto Sandeman Tawny (*Oporto*)  
· 4€ ·

Para do Pé (*Tostado do Ribeiro*)  
· 12€ ·

Pedro Ximénez Reserva de Familia (*Málaga*)  
· 4€ ·

Sitta Pereiras (*Rías Baixas*)  
· 7€ ·

Precio por copa de vino · Price per glass of wine

<sup>\*</sup> Adaptable para celíacos previo aviso a nuestro personal | Adaptable for coeliac persons, please contact our staff <sup>\*</sup>

 Alimentos sin gluten | Gluten free products 

 Producto local | Local Product 




RESTAURANTE  
FILIGRANA



# MIENÚ DE GUSTACIÓN

## MIENU DÉGUSTATION

Gazpacho de sandía y remolacha con sorbete de apio   
*Gaspacho de pastèque et betterave, sorbet de céleri*

\*\*\*

Ostra Cadoret al natural con caviar de lima   
*Huitre spéciale Cadoret au naturel et caviar de citron vert*


\*\*\*

Tartar de tomate raff, requesón gallego y helado de aceite de oliva   
*Tartar de tomate raff, cottage galicien et glace à l'huile d'olive vierge*

\*\*\*

Anchoa superior del Cantábrico sobre crujiente de arroz   
*Anchoie supérieure du Cantabrique et croustillant de riz*

\*\*\*

Bonito de Burela marinado con aguacate y aceite de sésamo   
*Thon blanc mariné, avocat et huile de sésame*


\*\*\*

Merluza del pincho al vapor con crema de guisantes y agri dulce de tomate   
*Merlus de ligne à la vapeur, crémeux de petits pois et tomate aigre douce*

\*\*\*

Sorbete de manzana verde   
*Sorbet de pomme verte*


\*\*\*

Costillar ibérico confitado al tomillo y coulis de manzana   
*Côte de cochon ibérique confitée et coulis de pommes*

\*\*\*

Mousse de limón y chocolate blanco con frambuesa crujiente   
*Crème légère de citron et chocolat blanc aux framboises crustillantes*

\*\*\*

Kéfir natural, maracuyá y frutos rojos   
*Kéfir naturel, fruit de la passion et fruits rouges*

· 52€ ·

El maridaje de nuestro sumiller (5 copas)  
· 28€ por persona ·

*Le appariement de notre sommelier (5 verres)*  
· 28€ par personne ·


Menú disponible para mesa completa  
*Menu disponible pour la table complète*  
Bebida no incluida · *Boissons non comprises*


\* Adaptable para celíacos previo aviso a nuestro personal | Adaptable pour les coeliaques avec préavis à notre personnel 



 Alimentos sin gluten | Sans gluten 


 Producto local | Produit local 


## ENTRANTES · LES ENTRÉES

Vieira a la plancha y setas con curry verde   
*Coquille St. Jacques et champignons au curry vert*  
· 16€ ·


Gazpacho de sandía y remolacha con sorbete de apio \*  
*Gazpacho de pastèque et betterave, sorbet de céleri*  
· 14€ ·


Pulpo gallego á feira sobre chupito de patata    
*Poulpe de Galice "a feira" sur crémeux de pomme de terre*  
· 19€ ·

Ostra Cadoret al natural y caviar de lima (precio por unidad)   
*Huitre spéciale Cadoret au natural et caviar de citron vert (prix par unité)*  
· 4€ ·



Jamón ibérico de bellota Joselito \*  
*Jambon ibérique pure gland Joselito*  
· 29€ ·



Croquetas de jamón bellota en panko crujiente  
*Croquettes de jambon ibérique pure gland et "panko" croustillant*  
· 14€ ·

Anchoa superior del Cantábrico sobre crujiente de arroz (precio por unidad)   
*Anchoie supérieure du Cantabrique et riz croustillant (prix par unité)*  
· 4€ ·

Volandeiras en su concha al aceite de ajo y perejil   
*Pétoncle dans sa coquille à l'huile et persil*  
· 17€ ·

## ENSALADAS · SALADIES

Tartar de tomate raff, requesón y helado de aceite de oliva    
*Tartar de tomate raff, cotage galicien et galce a l'huile d'olive vierge*  
· 17€ ·

Bonito de Bruela marinado con aguacate y aceite de sésamo    
*Thon blanc mariné, avocat et huile de sésame*  
· 16€ ·


Ponemos a su disposición información sobre los alérgenos presentes en nuestra oferta; consulte con nuestro personal | Nous avons à votre disposition l'information des allergènes présents dans notre offre, consultez avec notre personnel



 Producto local | Produit local 



 Tiempo de elaboración aproximado: 12 - 20 minutos | Temp d'élaboration approximatif: 12 - 20 minutes 





## ENTRANTES · LES ENTRÉES

Vieira a la plancha y setas con curry verde   
*Coquille St. Jacques et champignons au curry vert*  
· 16€ ·


Gazpacho de sandía y remolacha con sorbete de apio   \*  
*Gazpacho de pastèque et betterave, sorbet de céleri*  
· 14€ ·


Pulpo gallego á feira sobre chupito de patata    
*Poulpe de Galice "a feira" sur crémeux de pomme de terre*  
· 19€ ·

Ostra Cadoret al natural y caviar de lima (precio por unidad)   
*Huitre spéciale Cadoret au natural et caviar de citron vert (prix par unité)*  
· 4€ ·



Jamón ibérico de bellota Joselito  \*  
*Jambon ibérique pure gland Joselito*  
· 29€ ·



Croquetas de jamón bellota en panko crujiente  
*Croquettes de jambon ibérique pure gland et "panko" croustillant*  
· 14€ ·

Anchoa superior del Cantábrico sobre crujiente de arroz (precio por unidad)   
*Anchoie supérieure du Cantabrique et riz croustillant (prix par unité)*  
· 4€ ·

Volandeiras en su concha al aceite de ajo y perejil   
*Pétoncle dans sa coquille à l'huile et persil*  
· 17€ ·

## ENSALADAS · SALADIES

Tartar de tomate raff, requesón y helado de aceite de oliva    
*Tartar de tomate raff, cotage galicien et galce a l'huile d'olive vierge*  
· 17€ ·


Bonito de Bruela marinado con aguacate y aceite de sésamo    
*Thon blanc mariné, avocat et huile de sésame*  
· 16€ ·


Ponemos a su disposición información sobre los alérgenos | Nous avons à votre disposition l'information des allergènes  
presentes en nuestra oferta; consulte con nuestro personal | présents dans notre offre, consultez avec notre personnel

 Producto local |  Produit local

 Tiempo de elaboración aproximado: 12 - 20 minutos |  Temp d'élaboration approximatif: 12 - 20 minutes


## POSTRES · LES DESSERTS

Tarta de chocolate y perlas de caramelo <sup>\*</sup>  
*Gâteau au chocolat et perles au caramel*  
· 8€ ·

Mousse de limón y chocolate blanco con frambuesa crujiente   
*Crème légère de citron et chocolat blanc aux framboises crustillantes*  
· 7€ ·

Milhojas de mascarpone con fresas y helado de mango  
*Mil-feuilles de Mascarpone, fraises e glace à la mangue*  
· 7€ ·

Kéfir natural, maracuyá y frutos rojos  
*Kéfir naturel, fruit de la passion et fruits rouges*  
· 7€ ·

Sorbete de manzana verde   
*Sorbet du pomme verte*  
· 7€ ·

## VINOS DULCES · VINS DOUX

Château du Vieux Moulin (*Loupiac*)  
· 6€ ·

Château Prost (*Sauternes*)  
· 6€ ·

Moscatel Tres Leones (*Málaga*)  
· 3,70€ ·

Oporto Sandeman Tawny (*Oporto*)  
· 4€ ·

Para do Pé (*Tostado do Ribeiro*)  
· 12€ ·

Pedro Ximénez Reserva de Familia (*Málaga*)  
· 4€ ·

Sitta Pereiras (*Rías Baixas*)  
· 7€ ·

Precio por copa de vino · *Prix par verre de vin*

<sup>\*</sup> Adaptable para celíacos previo aviso a nuestro personal | Adaptable pour les coeliaques avec préavis à notre personnel <sup>\*</sup>

 Alimentos sin gluten | Sans gluten 

 Producto local | Produit local 