



BEBIDAS PARA ANTES DE XANTAR
APERITIVOS

Cóctel A Quinta da Auga

*(Augardente de herbas galego, vermut galego, bitter galego,
zume de laranxa natural e espumoso galego)*

·15€·

Copa de Champagne G.H.Mumm
(Champagne)

·11€·

Copa de espumoso galego Ricón
(Rias Baixas, fóra de D.O.)

·8€·

Copa de Gran Barquero Palo Cortado 25 anos

(Montilla - Moriles)

·9€·

Copa de Manzanilla Fernando de Castilla

(Sanlúcar de Barrameda)

·7€·

Copa de Tío Pepe

(Jerez)

·5€·











*-Para evitar o desperdicio de alimentos, ofrecémoslle a posibilidade de levar a comida que non consumise-
-O noso persoal estará encantado de atendelo-
-Pour réduire le gaspillage alimentaire, nous vous offrons la possibilité d'emporter les plats non consommés-
-Notre personnel se fera un plaisir de vous aider-*





MIENÚ DEGUSTACIÓN MENU DÉGUSTATION

· 72 € por persoa ·

Manteiga e aceite de Galicia <i>Beurre et huile de Galice</i>	
Ostra ó natural e xel de lima <i>Huître naturelle au gel de citron vert</i>	
Anchova do Cantábrico e albariño sobre crocante de arroz <i>Anchois du Cantabrique et albariño sur croustillant de riz</i>	
Croqueta de trufa e cogomelos <i>Croquette aux truffes et champignons</i>	
Salmón marinado con aguacate laminado e alga crocante <i>Saumon mariné avec avocat tranché et algue croustillante</i>	
Salpicón de lubrigante e vinagreta do seu coral <i>Salpicon de homard et vinaigrette de son corail</i>	
Ovo de Vila de Cruces, San Simón e crocante ibérico <i>œuf de Vila de Cruces, San Simón et croustillant ibérique</i>	
Pescada do pincho ao vapor, crema de chícharos e agridoce de tomate <i>Merlu de ligne á la vapeur, crème de petis pois et aigre-doux de tomate</i>	
Sorbete de mojito <i>Sorbet au mojito</i>	
Paletilla de cordeiro asada a lume lento con parmentier <i>Épaule d'agneu rôtie lentement au parmentier</i>	
Milfollas de mascarpone e amorodos <i>Mille-feuille de mascarpone et fraises</i>	
Soufflé de chocolate Valrhona <i>Soufflé au chocolat Valrhona</i>	

Menú dispoñible ata as 15:30 (comida) e 22:00 (cea)

Le menu est servi jusqu'à 15h30 (déjeuner) et 22h00 (dîner)

Menú dispoñible soamente para mesa completa

Le menu est servi à tous les convives de la table

Bebidas non incluídas

Boissons non comprises





MIENÚ MARIDAXE MENU D'APPARIEMENT

· 38 € por persoa ·

O maridaxe do noso sumiller (5 copas, auga e café)
Accord mets et vins du sommelier (5 verres, eau et café)

Menú dispoñible ata as 15:30 (comida) e 22:00 (cea)

Menú dispoñible soamente para mesa completa

Bebidas non incluídas

Le menu est servi jusqu'à 15h30 (déjeuner) et 22h00 (dîner)

Le menu est servi à tous les convives de la table

Boissons non comprises



ENTRANTES · ENTRÉES

Croquetas de trufa e cogomelos
Croquettes aux truffes et champignons

·18€·

Ovo de Vila de Cruces , San Simón e crocante ibérico
œuf de Vila de Cruces, San Simón et croustillant ibérique



·16€·

Ostra con xel de lima
Huître et gelée de citron vert



·5€·

unidade/unité

Anchova do Cantábrico e albariño sobre crocante de arroz
Anchois du Cantabrique et albariño sur croustillant de riz



·5€·

unidade/unité

Ensalada de tomate, olivas e vinagreta de améndoa branca
Salade de tomate, olives et vinaigrette d'amande blanche



·17€·

Xamón ibérico de landra con pan e tomate
Jambon ibérique avec pain grillé et tomate



·32€·

"Zamburiñas" (vieiriñas) na sua concha ó aceite de allo e perexil
Pétoncles dans leur coquille à l'huile d'olive à l'ail et au persil



·18€·

Polbo á feira sobre chupito de patacas
Poulpe de Galice sur pommes de terre vapeur



·19€·

Salmón marinado con aguacate laminado e alga crocante
Saumon mariné avec avocat tranché et algue croustillante



·18€·



ptable para celíacos previo aviso ó noso persoal | Adaptable pour les personnes celiacs veuillez contacter notre personnel



Alimentos sen gluten | Produits sans gluten



Todos os prezos inclúen IVE (10%) | Prix avec TVA (10%)

PESCADOS E ARROZ · POISSONS ET RIZ

Pescada do pincho ao vapor, crema de chícharos e agridoce de tomate
Merlu de ligne à la vapeur, crème de petits pois et aigre-doux de tomate



·27€·

Lombo grosso de bacallao confitado e emulsión de piquillos
Filet de cabillaud confit et émulsion de piment piquillo



·27€·

Peixe salvaxe á sal, con pataca rota e verdura
(prezo por persoa, mínimo 2 persoas)
Poisson sauvage galicien au sel avec pommes de terre et légumes
(prix par personne, minimum 2 personnes)



·34€·

Arroz caldoso de lubrigante (prezo por persoa, mínimo 2 persoas)
Riz au homard (prix par personne, minimum 2 personnes)



·38€·

CARNES · VIANDIES

Solombo envolto en touciño ibérico, milfollas de pataca e salsa de pementa
Filet de veau enveloppé de lard iberique, mille-feuille de pommes de terre et sauce au poivre



·32€·

Paletilla de cordeiro asada lentamente e parmentier con brotes de leituga
Épaule d'agneau rôtie lentement, parmentier et pousses de laitue



·28€·

“Steak tartar” de tenreira e torradas de pan ao carbón
Tartara de filet de veau et toasts au pain charbonné



·26€·



Adaptable para celíacos previo aviso ó noso persoal | Adaptable pour les personnes celiacs veuillez contacter notre personnel



Alimentos sen gluten | Produits sans gluten



Todos os prezos inclúen IVE (10%) | Prix avec TVA (10%)

POSTRES · DESSERTS

Milfollas de mascarpone con amorodos
Mille-feuille de mascarpone

·8€·

Tarta de améndoa pura e nata ao Amaretto
Tarta d'amande pure et crème à l'Amaretto



·8€·

Filloa caramelizada rechea de arroz con leite
Crêpe caramélisée fourrée au riz au lait

·8€·

Soufflé de chocolate Valrhona e xeado de caramelo
Soufflé au chocolat Valrhona et glace au caramel



·8€·

Xeado de pistacho nacional
Glace á la pistache nationale



·8€·

BEBIDAS DE SOBREMESA

BOISSONS DE DESSERT

Copa Premium de Licor Café Artesán
Gin Tonic Nordés

·8€·

·13€·

VIÑOS DOCES POR COPA

VINS DOUX AU VERRE

Copa de Gomariz Doce (Ribeiro)

·8€·

Copa de Moscatel 3 Leones (Málaga)

·5€·

Copa de Quinta Seara d'Ordens Fine Tawny (Oporto)

·8€·

Copa de Sandeman Tawny (Oporto)

·5€·

Copa de Pedro Ximénez (Málaga)

·5€·

Copa de Justino's Rich 5 años (Madeira)

·7€·

VINOS SECOS POR COPA

VINS SECS AU VERRE

Copa de Gran Barquero Palo Cortado 25 (Montilla-Moriles)

·9€·

Copa de Manzanilla Fernando de Castilla (Sanlúcar de Barrameda)

·7€·

Copa de Tio Pepe (Jerez)

·5€·





SUGERENCIAS DEL SUMILLER
SOMMELIER SUGGESTIONS

BEBIDAS ESPUMOSAS · SPARKLING DRINKS

Espumoso Gallego Gorgola 2019 Albariño - Zona Rías Baixas ·41·

VINOS BLANCOS · WHITE WINES

Marius by Michel Chapoutier 2021 Vermentino - Pays d'Oc ·25·

Salvaxe 2022 Lado, Treixadura, Albariño, Godello, otras - Ribeiro ·39·

VINOS TINTOS · RED WINES

El Soradal (Raúl Pérez) 2013 Mencía, Petit Verdot - Bierzo ·33·

Tarsus Crianza 2020 Tinta del País - Ribera del Duero ·27·

Valteiro María Ardoña 2021 Maria Ardoña (Merenzao) - Valdeorras ·44·

Volandia 2019 Mencía - Ribera Sacra ·25·

Algunos de nuestros vinos pueden no estar disponibles en un momento determinado debido a las pequeñas producciones de algunas bodegas con las que trabajamos o su añada no coincidir con las indicada. Todos los precios incluyen IVA.

Some of our wines or vintages may not be available at any given time due to small productions of some wineries we work with. All prices include VAT.

Nuestra carta de vinos contiene una representación de las principales zonas vitivinícolas españolas, contemplando también alguna referencia internacional.

Nuestra pasión por nuestro territorio nos lleva a presentar fundamentalmente referencias de nuestra región elaboradas por pequeños productores que consideramos constituyen la riqueza enológica de nuestro territorio pudiendo sorprender y complementar su experiencia gastronómica.

Debido a estas pequeñas producciones, algún vino o añada puede no estar disponible en un momento determinado.

Si posee un vino especial que nuestro equipo no pueda conseguir, ponemos a su disposición el servicio de descorche con un precio de 10€ por botella (únicamente para referencias que no podamos conseguir).

Si desea adquirir alguno de nuestros vinos para llevar, consulte con nuestro personal; esta opción tiene un 15% de descuento.

Las referencias solicitadas en el servicio de room-service tendrán un incremento de 3 euros en cada botella.





CONTENIDO DE LA CARTA
WINE LIST CONTENT

VINOS ESPUMOSOS	IV
<i>SPARKLING WINES</i>	
VINOS BLANCOS	V VI
<i>WHITE WINES</i>	
VINOS ROSADOS	VI
<i>ROSÉ WINES</i>	
VINOS TINTOS GALLEGOS	VII
<i>GALICIAN RED WINES</i>	
VINOS TINTOS NACIONALES	IX
<i>SPANISH RED WINES</i>	
VINOS TINTOS DEL MUNDO	X
<i>WORLD RED WINES</i>	
VINOS DULCES Y SECOS	XI
<i>SWEET AND DRY WINES</i>	
VINOS POR COPA	XII
<i>A GLASS OF WINE</i>	



VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES

Espumoso Gallego Brinde Reserva 2014 Godello	·27·
Espumoso Gallego método ancestral Ricón 2021 Albariño	·35·
Espumoso Gallego Gorgola 2019 Albariño	·41·
Cava Mirgin Exeo 2023 Xarel-lo, Chardonay	·69·
Cava Raimat "El Cim del Turó" Chardonay	·25·
Corpinnat Gramona Imperial 2017 Chadonnay, Macabeo, Xarel-lo, Parellada	·41·
Corpinnat Recaredo Turó d'en Mota 2009 Xarel-lo	·155·
Champagne Bollinger Special Cuvée Brut Chardonay, Pinot Meunier, Pinot Noir	·77·
Champagne Dom Perignon Vintage 2013 Chardonay, Pinot Noir	·333·
Champagne Influence Cuvée Brut Rose 2020 Chardonay, Pinot Meunier	·69·
Champagne Laurent Perrier la Cuvee Chardonay, Pinot Noir, Pinot Meunier	·57·
Champagne Marteaux Millésimé 2014 Pinot Meunier, Chardonay, Pinot Noir	·47·
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial Pinot Noir, Chardonay, Pinot Meunier	·58·
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial (375 ml) Pinot Noir, Chardonay, Pinot Meunier	·42·
Champagne Perrier Jouet Blasons Rosé Pinot Noir, Chardonay, Pinot Meunier, otras	·98·
Champagne Roederer Brut Cristal 2014 Chardonay, Pinot Noir	·313·



VINOS BLANCOS

WHITE WINES

D.O. MONTERREI

Quinta do Buble 2022 <i>Godello</i>	·25·
Campo de probas 2018 <i>Albariño</i>	·42·

D.O. RÍAS BAIXAS

Mar de Frades 2022 <i>Albariño</i>	·29·
Mar de Frades (500 ml) 2021 <i>Albariño</i>	·20·
O Casal Finca San Vicente 2016 <i>Albariño</i>	·35·
Pazo Baion 2022 <i>Albariño</i>	·31·
Pazo de Señoráns Cosecha 2022 <i>Albariño</i>	·29·
Pedralonga 2021 <i>Albariño</i>	·28·
Pedra Nai 2021 <i>Albariño</i>	·69·
Santiago Roma 2022 <i>Albariño</i>	·27·
Selección de Añada de Pazo Señoráns 2013 <i>Albariño</i>	·59·
Sin Palabras Especial 2018 <i>Albariño</i>	·36·

D.O. RIBEIRA SACRA

Algueira Escalada 2019 <i>Godello</i>	·49·
Conas Brancas 2021 <i>Godello, Doña Branca, Treixadura</i> Fuera de D.O.	·33·
Guimaro Cepas Vellas 2020 <i>Godello, Treixadura, Dona Branca</i>	·36·
La Pola 2020 <i>Godello, Doña Blanca</i>	·35·

D.O. RIBEIRO

A Teixa 2019 <i>Treixadura</i>	·37·
Casal de Armán Finca Mi Senhora 2020 <i>Treixadura, Godello, Albariño</i>	·39·
Chans e Lus Castes Brancas 2019 <i>Lado, Treixadura, Loureiro, Albillo, Godello, Verdelho</i>	·36·
Labrador 2015 <i>Treixadura, Godello, Torrontés, Loureira, Albariño, Lado</i>	·135·
Lagar do Merens 2021 <i>Treixadura, Godello, Torrontés, Loureira, Lado, Albariño</i>	·33·
Salvaxe 2021 <i>Lado, Treixadura, Godello, otras</i>	·41·

D.O. VALDEORRAS

Máis Alá 2021 <i>Godello</i> <i>Fuerda de D.O. A Falcoeira, O Bobo</i>	·37·
Pedrouzos 2020 <i>Godello</i>	·145·
Pezas da Portela 2021 <i>Godello</i>	·49·
Valdesil 2022 <i>Godello</i>	·32·

I.X.P. BARBANZA E IRIA

Cazapitas Raposo 2021 <i>Blanco Lexítimo</i>	·29·
--	------

I.X.P. BETANZOS

Alicerce Senlleiro 2018 <i>Blanco Lexítimo</i>	·38·
--	------

VINOS DEL MUNDO

Markus Molitor Alte Reben Mosel Trocken 2021 <i>Riesling</i> <i>VDP Mosel-Saar-Ruwer (Alemania)</i>	·45·
Lionel Bussy 1er Cru Vaillons 2019 <i>Chardonnay</i> <i>Chablis (Francia)</i>	·42·

VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

Olivia Rose 2022 <i>Albariño, Treixadura, Sousón y Pedral</i> <i>Galicia</i>	·32·
Sitta Rosado 2022 <i>Caíño Tinto, Pedral y Espadeiro</i> <i>Galicia</i>	·31·



VINOS TINTOS GALLEGOS
GALICIAN RED WINES

D.O. MONTERREI

Alanda Quinta da Muradella 2019 <i>Mencía, Bastardo, Tinto fino</i>	·47·
Castro de Lorbazán 2020 <i>Mencía, Arauxa</i>	·27·

D.O. RÍAS BAIXAS

Aliaxe 2021 <i>Caiño, Espadeiro, Loureiro</i>	·33·
---	------

D.O. RIBEIRA SACRA

Algueira Carravel 2017 <i>Mencía</i>	·37·
Guimaro A Ponte 2019 <i>Mencía, Caiño, Brancellao, Sousón, Merenzao</i>	·39·
Lalama 2020 <i>Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón, Garnacha tintorera</i>	·34·
Lomba dos Ares 2021 <i>Mencía, Merenzao, Caiño, Mouraton</i>	·31·
O Mouro 2022 <i>Mencía</i>	·25·
Régoa esencial 2017 <i>Mencía, Brancellao, Caiño, Sousón</i>	·30·

D.O. RIBEIRO

Alborexar Barrica 2018 <i>Brancellao, Caiño, Sousón, Ferrón</i>	·24·
Chans e Lus Castes Tintas 2019 <i>Brancellao, Caiño, Sousón, otras</i>	·36·

D.O. VALDEORRAS

Trebón Barrica Tinto 2020 <i>Sousón, Brancellao</i>	·30·
Valteiro María Ardoña 2021 <i>Maria Ardoña (Merenzao)</i>	·44·



VINOS TINTOS NACIONALES
SPANISH RED WINES

D.O. CIGALES	
César Príncipe 2019 <i>Tempranillo</i>	·34·
D.O. MADRID	
El Regajal 2020 <i>Tempranillo, Cabernet, Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot</i>	·33·
D.O. BIERZO	
Altos de Losada 2020 <i>Mencía</i>	·35·
D.O. CAMPO DE BORJA	
Alto Moncayo 2019 <i>Garnacha</i>	·46·
D.O. RIBERA DEL DUERO	
Alión 2019 <i>Tinto Fino</i>	·95·
Emilio Moro 2020 <i>Tinto fino</i>	·33·
Pago de Carraovejas Crianza 2020 <i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	·47·
Pago de los Capellanes Crianza 2021 <i>Tinto del País</i>	·39·
Pago de Santa Cruz 2020 <i>Tinto del País</i>	·59·
Pingus 2015 / 2017 <i>Tinto fino</i>	·1777·
Pruno 2020 <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	·28·
Tarsus Terno 2019 <i>Tinto Fino</i>	·55·
Vega Sicilia Único 2013 <i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon</i>	·505·



VINOS TINTOS NACIONALES SPANISH RED WINES

D.O. TORO

Matsu "El Recio" 2021 <i>Tinta de Toro</i>	·30·
San Román 2020 <i>Tinta de Toro</i>	·45·

D.O. CA. PRIORAT

Artigas Crianza 2020 <i>Garnacha Tinta, Cariñena, Cabernet Sauvignon</i>	·35·
Clos Martinet 2019 <i>Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha Tinta, Merlot, Syrah</i>	·79·

D.O. CA. RIOJA

200 Monges 2013 <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha</i>	·75·
Abel Mendoza Selección Personal 2018 <i>Tempranillo</i>	·48·
Contador 2017 <i>Tempranillo</i>	·347·
El Puntido 2019 <i>Tempranillo</i>	·69·
La Montesa 2019 <i>Garnacha, Tempranillo, Mazuelo</i>	·29·
Predicador 2018 <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i>	·39·
San Vicente 2018 <i>Tempranillo peludo</i>	·56·
Señorío Cuzcurrita 2019 <i>Tempranillo</i>	·34·
Señorío Cuzcurrita (500 ml) 2021 <i>Tempranillo</i>	·23·
Viña "El Pisón" 2021 <i>Tempranillo Fuera de D.O.</i>	·444·
Ysios Selección 2016 <i>Tempranillo</i>	·45·

VINO DE PAGO CIUDAD REAL

Pago Florentino 2019 <i>Cencibel</i>	·29·
--------------------------------------	------

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección 2019 <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot</i>	·45·
--	------



VINOS TINTOS DEL MUNDO
WORLD RED WINES

IDDA 2019 Nerello Mascalese, Carricante D.O.P Etna Rosso (Italia)	·55·
Les Pensees de Pallus 2017 Cabernet Franc A.O.C. Chinon (Loira- Francia)	·37·
Pardusco Private 2018 Brancellao D.O. Vinhos Verdes (Portugal)	·35·
Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2020 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzao Douro (Portugal)	·55·
The Chocolat Block 2021 Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Viognier Wine of origin Swartland (Sudáfrica)	·55·
Domaine Jean-Claude Marsanne 2020 Syrah Saint-Joseph (Ródano Norte - Francia)	·47·
Sablet Rouge 2021 Garnacha Negra, Syrah Côtes du Rhône (Francia)	·33·



VINOS DULCES POR COPA
A GLASS OF SWEET WINE

Copa de Château de Laribotte (<i>Sauternes</i>)	·7·
Copa de Gomariz Doce (<i>Ribeiro</i>)	·7·
Copa de Moscatel 3 Leones (<i>Málaga</i>)	·4·
Copa de Pedro Ximénez (<i>Málaga</i>)	·4·
Copa de Oporto Blanco Quinta de Marrocos (<i>Oporto</i>)	·4·
Copa de Oporto Sandeman Tawny (<i>Oporto</i>)	·4·
Copa de Oporto Quinta Seara d'Ordens Fine Tawny (<i>Oporto</i>)	·7·

VINOS SECOS POR COPA
A GLASS OF DRY WINE

Copa de Tio Pepe (<i>Jerez</i>)	·4·
Copa de Manzanilla Fernando de Castilla (<i>Sanlúcar de Barrameda</i>)	·6·
Copa de Justino's Rich 5 años (<i>Madeira</i>)	·6·
Copa de Gran Barquero Palo Cortado 25 años (<i>Montilla-Moriles</i>)	·9·



VINOS POR COPA A GLASS OF WINE

VINOS ESPUMOSOS · SPARKLING WINES

- Copa de Cava Rimat *Chardonay* ·5·
Copa de champagne Marteaux Millesime ·9·
Pinot Meurier, Chardibay, Pinot Noir | Servicio de Zzysh · Zzysh service 125 ml.
Copa de espumoso gallego Ricón *Albariño* | *Servicio de Zzysh · Zzysh service 125 ml.* ·8·

VINOS BLANCOS · WHITE WINES

- Copa de albariño *Rías Baixas* ·4·
Copa de godello *Valdeorras* ·4·
Copa de treixadura *Ribeiro* ·4·
Copa de O Casal Finca San Vicente ·7·
2016 Albariño Rías Baixas | Servicio de Zzysh · Zzysh service 125 ml.
Copa de Valdesil *2022 Godello Valdeorras* | *Servicio de Zzysh · Zzysh service 125 ml.* ·7·

VINOS ROSADOS · ROSÉ WINES

- Copa de Sitta Rosado ·7·
2022 Tempranillo · Rioja | Servicio de Zzysh · Zzysh service 125 ml.

VINOS TINTOS · RED WINES

- Copa de mencía *Ribeira Sacra* ·4·
Copa de tempranillo *Rioja* ·4·
Copa de tinto fino *Ribera del Duero* ·4·
Copa de O Mouro *2022 Mencía Ribeira Sacra* | *Zzysh · Zzysh Servicio de 125 ml.* ·5·
Copa de Señorío de Cuzcurrita ·7·
2019 Tempranillo Rioja | Zzysh · Zzysh Servicio de 125 ml.