

# BEBIDAS PARA ANTES DE LA COMIDA



## APERITIF DRINKS



### Cóctel A Quinta da Auga

*Aguardiente de hierbas gallego, vermú gallego, bitter gallego,  
zumo de naranja natural, espumoso gallego)*

· 15€ ·

Copa de Champagne G.H.Mumm  
(Champagne)

· 11€ ·

Copa de espumoso gallego Ricón  
(Rias Baixas, fuera de DO)

· 8€ ·

Copa de Gran Barquero Palo Cortado 25 años

*(Montilla - Moriles)*

· 9€ ·

Copa de Manzanilla Fernando de Castilla

*(Sanlúcar de Barrameda)*

· 8€ ·

Copa de Tío Pepe

*(Jerez)*

· 5€ ·

-Para evitar el desperdicio de alimentos, le ofrecemos la opción de llevarse la comida que no haya consumido - -

*Nuestro personal estará encantado de atenderle-*











-To prevent food waste, we offer the option of taking your leftovers home-

*-Our staff will be happy to assist you-*

# MIENÚ DEGUSTACIÓN

## TASTING MENU

·72€ por persona·

Mantequilla y aceite de Galicia <i>Galician Oil and Butter</i>	
Ostra al natural y gel de lima <i>Oyster au naturel with lime gel</i>	
Anchoa del Cantábrico y Albariño sobre crujiente de arroz <i>Cantabrian anchovie and Albariño wine on a crispy rice base</i>	
Croqueta de trufa y setas <i>Truffle and mushroom croquette</i>	
Salmón marinado con aguacate laminado y alga crujiente <i>Marinated salmon with sliced avocado and crispy seaweed</i>	
Salpicón de bogavante y vinagreta de su coral <i>Lobster salad and coral vinaigrette</i>	
Huevo de Vila de Cruces, San Simón y crujiente Ibérico <i>Vila de Cruces egg, San Simón cheese, and iberian crisp</i>	
Merluza del pincho al vapor, crema de guisantes y agridulce de tomate <i>Steamed hake, pea cream and sweet and sour tomato sauce</i>	
Sorbete de mojito <i>Mojito sorbet</i>	
Paletilla de cordero asada lentamente y parmentier <i>Slow-roasted lamb shoulder with parmentier</i>	
Milhojas de mascarpone y fresas <i>Mascarpone cheese Mille-feuille and strawberries</i>	
Soufflé de chocolate Valrhona <i>Valrhona Chocolate Soufflé</i>	

# MIENÚ MARIDAJE

## WINE PAIRING MENU

·38€ por persona·

El maridaje de nuestro somiller (5 copas, agua y café)  
*Our sommelier's pairing (5 glasses, water and coffee)*

Menú disponible hasta las 15:30 (comida) y 22:00 (cena)

Menú disponible solo para mesa completa

Bebidas no incluidas

Menu available until 3:30 PM (lunch) and 10:00 PM (dinner)

Menu available for the entire table only

Drinks not included

## ENTRANTES · STARTERS

Croquetas de trufa y setas  
*Truffle and mushroom croquettes*  
·18€·

Huevo de Vila de Cruces , San Simón y crujiente ibérico  
*Vila de Cruces egg, San Simón cheese and iberian crisp*  
·16€·

Ostra con gel de lima (precio por unidad)  
*Oyster with lime gel (price per unit)*  
·5€·  
unidad/unit

Anchoa del Cantábrico y albariño sobre crujiente de arroz  
*Cantabrian anchovie and albariño wine on a crispy rice base*  
·5€·  
unidad/unit

Ensalada de tomate, olivas y vinagreta de almendra blanca  
*Tomato salad with olives and white almond vinaigrette*  
·17€·

Jamón ibérico de bellota con pan y tomate  
*Iberian ham with toasted bread with tomato*  
·32€·

“Zamburiñas” (vieiriñas) en su concha al aceite de ajo y perejil  
*Bay scallops in their shells, with garlic and parsley olive oil*  
·18€·

Pulpo gallego á feira sobre chupito de patatas  
*Galician octopus “a feira” style over steamed potatoes*  
·19€·

Salmón marinado con aguacate laminado y alga crujiente  
*Marinated Salmon with sliced avocado and crispy seaweed*  
·18€·



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



Alimentos sin gluten | Gluten free products



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

## PESCADOS Y ARROZ · FISHIES AND RICES

Merluza del pincho al vapor, crema de guisantes y agridulce de tomate  
*Steamed hake with pea cream and sweet and sour tomato sauce*

·27€·



Lomo gordo de bacalao confitado y emulsión de piquillos  
*Thick confit cod loin with "Piquillo" pepper emulsion*

·27€·



Pescado salvaje de la Ría a la sal con patata rota y verdura  
*(precio por persona, mínimo 2 personas)*  
*Galician wild fish in salt with smashed potatoes and vegetables*  
*(price per person, minimum 2 people)*

·34€·



Arroz caldoso de bogavante *(precio por persona, mínimo 2 personas)*  
*Lobster rice (price per person, minimum 2 people)*

·38€·



## CARNES · MEATS

Solomillo albardado con panceta ibérica, millojas de patata y salsa de pimienta  
*Grilled sirloin steak with iberian bacon, potato mille-feuille and pepper sauce*

·32€·



Paletilla de cordero asada lentamente y parmentier con brotes de lechuga  
*Slowly roasted lamb shoulder, parmentier with lettuce sprouts*

·28€·



Steak tartar de solomillo de vaca y tostas de pan de carbón  
*Beef tenderloin "steak tartar" and charcoal bread toasts*

·26€·



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



Alimentos sin gluten | Gluten free products



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

## POSTRES · DESSERTS

Milhojas de mascarpone y fresas  
*Mascarpone cheese millefeuille and strawberries*

·8€·

Tarta de almendra pura y nata al Amaretto  
*Almond cake and Amaretto cream*



·8€·

Filloa caramelizada rellena de arroz con leche  
*Caramelized crepe filled with rice pudding*

·8€·

Soufflé de chocolate Valrhona y helado de caramelo  
*Valrhona chocolate soufflé and caramel ice cream*



·8€·

Helado casero de pistacho nacional  
*Homemade pistachio ice cream*



·8€·

## BEBIDAS DE SOBREMESA DESSERT DRINKS

Copa Premium de LicorCafé Artesano

·8€·

Gin Tonic Nordés de ginebra gallega

·13€·

## VINOS DULCES POR COPA SWEET WINES BY GLASS

Copa de Gomariz Doce (Ribeiro)

·8€·

Copa de Moscatel 3 Leones (Málaga)

·5€·

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

·8€·

Copa de Oporto Sandeman Tawny (Oporto)

·5€·

Copa de Pedro Ximénez (Málaga)

·5€·

Copa de Justino's Rich 5 años (Madeira)

·7€·

## VINOS SECOS POR COPA DRY WINES BY GLASS

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

·9€·

Copa de Manzanilla Fernando de Castilla (Sanlúcar de Barrameda)

·7€·

Copa de Tio Pepe (Jerez)

·5€·