

BEBIDAS PARA ANTES DE LA COMIDA



APERITIF DRINKS



Cóctel A Quinta da Auga

*Aguardiente de hierbas gallego, vermul 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)

·7€·

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>	
Gazpacho de sandia y remolacha con helado de piparra <i>Watermelon and beet gazpacho with piparra pepper ice cream</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 y San Simón <i>Vila de Cruces egg, San Simón cheese</i>	
Merluza del pincho al vapor, crema de guisantes y agri dulce de tomate <i>Steamed hake, pea cream and sweet and sour tomato sauce</i>	
Sorbete de naranja y maracuyá <i>Orange and passion fruit sorbet</i>	
Pluma ibérica de bellota y salsa de uvas <i>Iberian acorn-fed pork pluma with grape sauce</i>	
Milhojas de mascarpone y fresas <i>Mascarpone cheese Mille-feuille and strawberries</i>	
Helado de pistacho nacional y arándanos de Galicia <i>Spanish pistachio ice cream with Galician blueberries</i>	

MIENÚ MARIDAJE

WINE PAIRING MENU

·38€ por persona·

El maridaje de nuestro sumiller (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 jamón ibérico
Iberian ham croquettes
·18€·

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

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

Huevos de Vila de Cruces , San Simón y crujiente ibérico
Vila de Cruces eggs , San Simón cheese and iberian crisp
·16€·
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€·

Vieiriñas en su concha al aceite de ajo y perejil
Bay scallops in their shells, with garlic and parsley olive oil
·22€·

Pulpo gallego á feira sobre chupito de patata
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 · FISHES AND RICES

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

·27€·



Lomo gordo de bacalao a la plancha, pimiento asado y patata al perejil
Grilled thick-cut cod loin with roasted pepper and parsley potatoes

·29€·



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)

·36€·



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

·34€·



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

·28€·



Pluma ibérica de bellota y salsa de uvas
Acorn-fed Iberian pork pluma with grape sauce

·28€·



* 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 con helado de limón
Almond cake with Amaretto cream and lemon ice-cream

•8€•



Piña, espuma de coco y helado de yogurt natural
Pineapple, coconut foam, and natural yogurt ice cream

•8€•



Parfait de chocolate negro y helado de toffee
Dark chocolate parfait with toffee ice cream

•8€•



Helado casero de pistacho nacional
Homemade pistachio ice cream

•8€•



BEBIDAS DE SOBREMESA DESSERT DRINKS

Copa Premium de Licor Café 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€•