



POTUS

libera tus sentidos

CARTA

ENTRANTES

Jamón ibérico de Bellota Beher

24.95€

pan de masa madre y ralladura de tomate del Eco Huerto



Queso Galmesán en lascas con nueces y pasas

12.50€



Ensalada POTUS

15.50€

verduritas del huerto, rulo de cabra, tomates cherry confitados y confitura casera de Kumquat



Salpicón de rape y langostinos

20.50€



Pulpo a Feira con cachelos

23.50€



Cazuela de pulpo con langostinos

25.50€



Croquetas caseras de choco

15.50€

escabeche de mejillones y ali oli BIO



IVA incluido



MARISCOS

Zamburiñas a la plancha

jamón ibérico y toque de lima

21.50€



Vieiras de Cambados

15.50€



Gran mariscada POTUS*

bogavante, cigala, langostinos, zamburiñas, navajas, vieiras, almejas y mejillón

68.00€



*mínimo 2 personas | precio por persona

Wok de bogavante azul

con tagliatelle al huevo y tomate cherry *

36.00€



*mínimo 2 personas | precio por persona

Wok de marisco Rías Baixas

21.50€



ARROCES

Mínimo 2 personas | Precio por persona

Arroz con bogavante

32.50€



Arroz de rape con vieiras y langostinos

30.50€

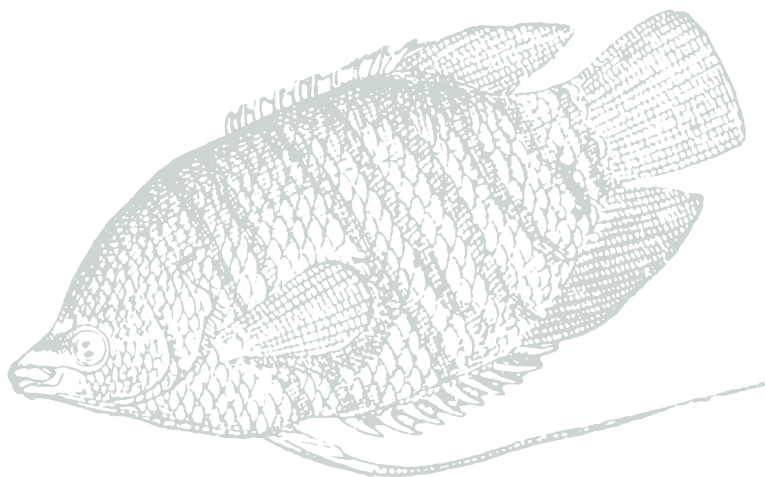


Arroz meloso

con zamburiñas, pescados de la lonja, langostinos, mejillones

30.00€





PESCADOS

Merluza del Pintxo a baja temperatura

aceite de pimentón y yema texturizada

23.50€



Bacalao a la plancha

con confitura de cebolla y uvas

24.50€



Lubina salvaje al horno

sobre base de patata panadera

28.50€



Rodaballo al horno con almejas

28.50€



Rape al horno con langostinos

28.50€



CARNES

Chuletón de vaca madura

30.00€



*mínimo 2 personas | precio por persona

Solomillo de vaca

29.50€

jugo de foie y patatitas confitadas



Entrecot de vaca madura

27.50€

con patata y verduras baby



Presalida ibérica marinada a la plancha

22.50€

piña salteada y espuma de queso Arzúa-Ulloa



Cachopo tradicional (ternera gallega)

22.50€

chips de yuca y pimientos del piquillo

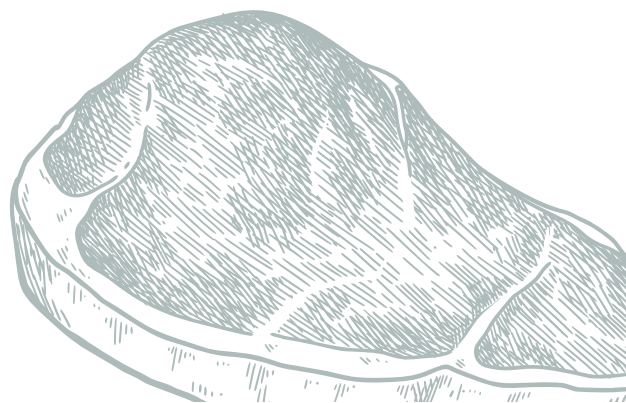


Carrilleras de cerdo ibérico

23.50€



IVA incluido





RINCÓN VEGGIE

Puerros tiernos del Eco Huerto confitados

15.50€

queso de cabra, trufa y reducción de Pedro Ximénez



Canelón de calabacín

16.50€

boniato asado, tomate deshidratado y queso vegano



Corazones de alcachofa

16.50€

nube de Galmesán y sal negra de Hawai



Crema del Eco Huerto de San Ginés

12.50€

Hamburguesa vegana artesanal

16.50€

cebolla caramelizada, queso vegano, veganesa y brotes del Eco Huerto



Albóndigas de tofu sedoso

18.50€

verduras del Eco Huerto y arroz





ALÉRGENOS

*Si padece alguna alergia o intolerancia o alimentaria por favor le rogamos
que informe a nuestro personal de sala*



crustáceos



cacahuetes



frutos secos



glúten



huevo



lácteos



moluscos



mostaza



sésamo



pescados



sulfitos



soja

POSTRES

Gianduja

7.50€

bizcocho de avellana con crujiente de praliné
de avellanas y chocolate negro



Tarta de Limón

7.50€

sablé Breton de almendra, AOVE, crujiente de praliné
de avellanas al limón y crema de limón



Chocolate

7.50€

bizcocho de chocolate y crujiente de praliné



Tropical

7.50€

crujiente de chocolate blanco, galleta, bizcocho de coco,
confitura de mango, limón, mousse de coco y cítricos



Tarta tradicional de queso

7.50€

al horno



Trilogía de Padriñán (para 2 personas)

12.50€

cañitas de Cerviño rellenas de crema pastelera
tarta de queso
filloa rellena de helado



Tarta de Santiago casera

6.50€



Tiramisú de la casa

7.50€



Torrija caramelizada

7.50€

con helado de canela de Ceilán



Helado de turrón con Pedro Ximénez

6.50€



IVA incluido

