



## Menú del Día

### Entrantes

*Entradas / Appetizers*

#### Crema vichyssoise con puerros de nuestro huerto, picatostes y jamón

Crema vichyssoise con allos porros da nosa horta, picatostes e xamón  
*Vichyssoise cream with leeks from our garden, croutons & ham*

#### Salpicón de pescados y mariscos

Salpicón de peixe e marisco  
*Fish & seafood medley*

#### Empanada gallega de atún

Empanada galega de atún  
*Galician tuna pie*

#### Tallarines al dente con salsa carbonara y yema texturizada en soja

Tallarines ao dente con salsa carbonara e xema texturizada en soia  
*Noodles al dente with carbonara sauce & texturez yolk in soi sauce*

## Platos Principales

*Pratos Principais / Starters*

#### Pescado del día

Peixe do día  
*Fish of the day*

#### Fideuá caldosa de pescados y mariscos

Fideuá caldosa de peixe e marisco  
*Fish & seafood fideuá*

#### Conejo al ajillo con champiñones

Coello ao allo con cogomelos  
*Garlic style rabbit with mushrooms*

#### Lomo de cerdo a la plancha con salsa de Mencía

Lombo de porco a prancha con salsa de Mencía  
*Grilled pork loin with Mencía sauce*

## Postres

*Postres / Desserts*

#### Fruta de temporada, helado artesano o yogurt de sabores

Fruta da tempada, xeo artesán ou iogur con sabores  
*Seasonal fruit, artisan ice cream or flavored yogurt*

#### Panna cotta con fresas de nuestro huerto

Panna cotta con amorodos da nosa horta  
*Panna cotta with strawberries from our garden*

#### Tarta de tiramisú

Torta de tiramisú  
*Tiramisú cake*

27,50 €

IVA incluido



CARTA  
CONVERSIÓN

*Personalice su experiencia gastronómica, solicite otras sugerencias fuera del menú*

*Consulte alérgenos con nuestro personal*

