

25/8/26



TRAGOS CORTOS/APERITIVOS/CÓCTELES

Copa de Fino con bonito seco 8,50 €
Copa de Amontillado con mojama 9,50 €
Vermut casero con queso 8,50 €
Spritz de Cointreau pomelo 10,00 €

RACIONES FRÍAS

Pez ballesta en escabeche 18,00 €
Tomate, mojama, encurtidos y lomo de bonito 20,00 €
Lomos de sardinas ahumadas con berenjena asada 20,00 €
Escalivada con bonito en salazón 20,00 €
Jamón 100% bellota Castro González 32,00 €
Steak Tartar de vaca vieja 22,00 €
Tabla de quesos nacionales 22,00 €

RACIONES CALIENTES

Gamba fresca a la brasa 12,00 €
Cigala de playa a la brasa 12,00 €
Berberechos gallegos a la brasa 24,00 €
Sepia de playa a la brasa con parmentier trufada 24,00 €
Allipebre de corvina y bonito 24,00 €
Coques d'oli de Titaina 20,00 €
Torreznos de Soria con mayonesa de soja 18,00 €
Magret de pato y helado de salsa teriyaki 26,00 €

PESCADOS SALVAJES A LA BRASA

Corvina de palangre 60,00 €/kg
Gallo San Pedro 96,00 €/kg
Ventresca de atún rojo 148,00 €/kg

CARNES SELECTAS A LA BRASA

Chuleta de vaca vieja gallega 95,00 €/kg
Tbone de vaca 100,00 €/kg

GUARNICIONES

Patatas fritas 8,00 €
Pimientos del piquillo confitados 10,00 €
Pan de Masa Madre Gallego 3,00 €

ARROCES MELOSOS

(mínimo dos personas y un arroz por mesa salvo reservas)
Arroz de pato con setas y foie fresco 26,00 €
Arroz de gamba roja y calamar cigarro troceado 30,00 €

Todos los platos se elaboran al momento, rogamos tengan paciencia. Comuniquen cualquier tipo de alergia o intolerancia al personal de sala. Tienen a su disposición a través del personal cualquier tipo de duda respecto al tema de los alérgenos.