

ABRIENDO BOCA

Tosta	gratinada de pollo escabechado y pimientos asados	9
Canelones	caseros de pollo y foie con bechamel de setas y trufa	12, 5
Gozas	rellenas de langostinos en salsa thai casera	14
Tartar	de solomillo gallego con patatas soufflé	15
Vieira	y lardo di colonnata con puré de coliflor tostada y avellanas	16

DEL MAR Y DE LA TIERRA

Corvina	con chilli crab de galeras, yema curada y camarones	18
Merluza	atlántica a la romana con salsa de té matcha y kokotxas	17, 5
Pescado	salvaje del día con meunière de naranja y endivia a la brasa	25
Costilla	de cerdo ibérico, acompañada de patatas y hoisin	15, 5
Magret	de pato con puré de calabaza a la vainilla y su rilette	17, 5
Entrecot	de vaca gallega, velouté de pimienta verde y terrina de patata	21

MOMENTO DULCE

Tierra Irta	mousse de naranja, tierra de cacao y helado de vainilla	6
Chocolate	con chocolate, acompañado de chocolate	6
Tarta	de queso a nuestra manera	6

Servicio de pan, snacks y petits fours 3€
(avise al personal de sala si no quiere que sea servido)

**Todos nuestros menús incluyen servicio de pan y café.
Cada menú debe ser pedido para todos los comensales de la mesa**

MENÚ MONOCROMÁTICO

Snacks	para ir abriendo boca	
Negro	pil-pil de tinta, tallarines de sepia y torrija marina	
Rosa	'gnoccis' de remolacha, caldo de sus pieles y remolacha a la sal	
Verde	bonito marinado en miso, salsa de té matcha y kodium	
Naranja	pato a la naranja y su rilette	
Amarillo	ceviche de mango, natillas de mango y helado de jengibre	
Petits Fours	los dulces para el café	36€ por persona

MENÚ DESCUBRIMIENTO

Snacks	para ir abriendo boca	
Berberechos	con tomate picante e infusión de queso	
Sepia	pil-pil de tinta, tallarines de sepia y torrija marina	
Remolacha	'gnoccis' de remolacha, caldo de sus pieles y remolacha a la sal	
Papada	a baja temperatura con patata trufada	
Wanton	de codorniz en pepitoria con zanahoria ligeramente escabechada	
Caballa	a la llama e hinojo asado con miel	
Pescado	del día con curry maadras y aire de tomate	
Pichón	con mole rojo y puré de piña asada	
Fresas	con nata	
Chocolate	con chocolate acompañado de chocolate y un poco de chocolate	
Petits Fours	los dulces para el café	50€ por persona

MENÚ LUNCH (solo disponible a mediodía)

Sam Choi	papada de cerdo, cremoso y salsa hoisin	
Tosta	gratinada de pollo en escabeche y pimientos rojos asado	
Arroz	cada semana uno nuevo	
Fresas	con nata	
Petits Fours	los dulces para el café	26€ por persona