

## ABRIENDO BOCA

<b>Tosta</b>	de pulpo y queso San Simó, gratinada con allioli ahumado	12
<b>Raviolis</b>	caseros de brandada con crema de calçots a la brasa	14
<b>Gozas</b>	tradicionales, de langostino y cerdo, con mayonesa de wasabi	11, 5
<b>Tartar</b>	de solomillo gallego con patatas soufflé y manteca de lardo	16
<b>Ensalada</b>	de codorniz escabechada con mole rojo y ostras	15
<b>Langostinos</b>	thai, los de siempre	9, 5

## DEL MAR Y DE LA TIERRA

<b>Corvina</b>	con 'noodles' al curry rojo, kimchee y mejillones fritos	17
<b>Bacalao</b>	con 'callos marinos' a la madrileña y piparras	17
<b>Rodaballo</b>	con jugo de boletus y royal de galeras	21
<b>Pescado</b>	salvaje en suquet thai de galeras con ñoquis de calabaza y navajas	23
<b>Manitas</b>	de cerdo rellenas de butifarra del perol con sepietas salteadas	16
<b>Entrecot</b>	de vaca gallega con carbonara de clorofila y parmesano	22
<b>Magret</b>	con puré de maíz asado, mole rojo de anacardos y aguacate	18
<b>Costillar</b>	de cordero con mojo verde y leche de aromáticas	21

## MOMENTO DULCE

<b>Tierra Irta</b>	mousse de naranja, tierra de cacao y helado de vainilla	6
<b>Soufflé</b>	de chocolate y avellanas	6
<b>Chocolate</b>	con chocolate acompañado de más chocolate	6
<b>Yogurt</b>	en espuma con frutos rojos, hierba luisa y frambuesa lio	6
<b>Miel i mató</b>	nuestra particular versión de este postre	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 BERGANTÍN

<b>Snacks</b>	para ir abriendo boca	
<b>Galeras</b>	chawanmushi de galeras	
<b>Ensalada</b>	templada de codorniz escabechada con mole rojo	
<b>Vieira</b>	con lardo y clam chowder de apionabo	
<b>Pescado</b>	acompañado de puerro asado y pil pil de anguila	
<b>Rabo</b>	de ternera con puré de berza, membrillo casero y kale frito	
<b>Yogurt</b>	en espuma con frutos rojos, hierba luisa y frambuesa lio	
<b>Petits Fours</b>	los dulces para el café	<b>38 € por persona</b>

## MENÚ GOLETA

<b>Snacks</b>	para ir abriendo boca	
<b>Consomé</b>	de verduras asadas con palo cortado y espuma dashi	
<b>Ostra</b>	escabechada y aguacate	
<b>Galeras</b>	chawanmushi de galeras	
<b>Mejillones</b>	con sopa de coco thai	
<b>Puerro</b>	asado con pil pil de anguila	
<b>Ñoquis</b>	de calabaza con presa ibérica y jugo de carne al jengibre	
<b>Vieira</b>	con lardo y clam chowder de apionabo	
<b>Pescado</b>	con 'noodles' al curry rojo, kimchee y mejillones fritos	
<b>Costillar</b>	de cordero con mojo verde y leche de aromáticas	
<b>Yogurt</b>	en espuma con frutos rojos, hierba luisa y frambuesa lio	
<b>Chocolate</b>	con chocolate acompañado de más chocolate	
<b>Petits Fours</b>	los dulces para el café	<b>52 € por persona</b>

## MENÚ ARROZ (solo disponible a mediodía)

<b>Gyozas</b>	rellenas de langostino y cerdo con mayonesa de wasabi	
<b>Ensalada</b>	templada de codorniz escabechada con mole rojo	
<b>Arroz</b>	cada semana uno nuevo	
<b>Postre</b>	del día	
<b>Snacks y petits</b>	incluidos	<b>27 € por persona</b>