

PARA EMPEZAR

- Xoubas en aceite y cítricos 8€
- Palometa ahumada y encurtidos 11€
- Pastel de rape y ramallo de mar 9€
- Ensalada de langostinos y salsa de aguacate 13€
- Croquetitas de jamón ibérico 11€
- Empanada de maíz y zamburiñas 10€
- Ensalada de tomate de temporada y tetilla curada 8€
- Pimientos de Padrón 8€



AREOSO VEGETAL

- Puerros en vinagreta de camelia 8€
- Humus de remolacha y chips vegetales 8€
- Ensalada Waldorf 10€
- Brioche de hongos y mantequilla ahumada (4 ud) 12€

DEL MAR

- Chili de mejillones 10€
- Tempura de verduras y langostinos 15€
- Tempura de merluza de pincho lima-limón 15€
- Zorza marina 15€
- Chili crab de nécora de la ría 19€ (a partir 1 de julio)
- Pulpo asado con patatas y salsa de queso San Simón 22€
- Navajas al wok 15€



ESCABECHES...

- Pescado de la ría en escabeche 12€
- Ensalada de pollo de corral en escabeche blanco 13€
- Truchas en escabeche 12€
- Escabeche suave de mejillones 9€



HORARIO DE COCINA

13:30-16:30

20:00-22:30



NUESTROS WOKS

- ...de chipirones y langostinos 15€
- ...Choquitos en tinta con cachelos 18€
- ...Curry laksa de navajas y volandeira 16€
- ... pad thai veggie 13€

ALGO DE CARNE



- Croca de ternera gallega con cachelo asado (2 pax) 26€
- Varitas pollo frito con mostaza 13€

DULCES

- Queso D.O Arzúa -Ulloa con dulce de kiwi 5,50€
- Coulant de chocolate y su helado 5,50€
- Creinoso de queso, ron y café 5€
- Tarta de manzana 5,50€
- Tarta de Santiago y helado merengado 6€