

RESTAURANTE

• MENÚ •

ENSALADAS - SALADS

Ensalada de mango y aguacate - Avocado and mango salad 15,00€
Mezcla de lechugas con tomate cherry, aguacate, mango, mezcla de frutos secos y vinagreta de naranja.
Mixed lettuce with cherry tomato, avocado, mango, mixed nuts and orange vinaigrette.

Ensalada de pollo crujiente - Crispy chicken salad 15,00€
Mezcla de lechugas con tomate cherry, picatostes, parmesano, pollo crujiente, bacon y aderezo de yogur.
Mixed greens with cherry tomatoes, croutons, Parmesan cheese, crispy chicken, bacon, and yogurt dressing

Tartar de atún rojo - Red tuna tartare 18,00€
Tomate, manzana verde, aguacate, atún rojo con semillas de chia y vinagreta de mostaza.
Tomato, green apple, avocado, red tuna with chia seeds and mustard vinaigrette.

ENTRANTES - STARTERS

Croqueta jamón o boletus - ham or porcini mushroom croquette 2,50€/u
Croqueta casera a elegir, o de jamón, o de boletus.
Homemade croquette of your choice, either ham or boletus.

Vieira con salsa verde - scallop with green sauce 4€/u
Vieras a la plancha con salsa verde.
Grilled scallops with green sauce.

Gambas al pil pil andaluz - prawns in Andalusian pil-pil sauce 16€
Sartén con gamba roja, ajo, guindilla, aceite y perejil.
Pan with red prawn, garlic, chili pepper, oil and parsley.

Fish and chips 12€
Merluza rebozada al huevo con patatas fritas caseras
Egg-battered hake with homemade fries

PASTAS - PASTA

Parmigiano de trufa y setas - Truffle and mushroom
Pagmigiano..... 18€
Pasta al huevo rellena de setas con salsa de setas trufada.
Egg pasta stuffed with mushrooms in a truffled mushroom sauce.

Raviolis de queso de cabra y cebolla caramelizada - Goat cheese and
caramelized onion ravioli 18€
Pasta al huevo rellena de queso de cabra y cebolla caramelizada con salsa de quesos.
Egg pasta filled with goat cheese and caramelized onion with cheese sauce.

CARNES - MEET

Chuletón de vaca gallega - Galician beef ribeye steak 40€
Pasta al huevo rellena de setas con salsa de setas trufada.
500g Galician beef ribeye steak with homemade fries and Padrón peppers.

Presa ibérica - Iberian prey 30€
Preso ibérica a la plancha con patatas fritas caseras y verduritas asadas.
Grilled Iberian pork shoulder with homemade fries and roasted vegetables.

Solomillo con salsa de pimienta - Sirloin steak with pepper sauce 25€
Solomillo de cerdo a la plancha con salsa de pimienta y guarnición de patatas fritas caseras.
Grilled pork tenderloin with pepper sauce and a side of homemade fries.

Costillar a la miel - Honey-glazed ribs 30€
Nuestro costillar al horno cocinado a baja temperatura con salsa de miel y soja y guarnición de patatas asadas.
Our oven-baked ribs cooked at a low temperature with honey and soy sauce and a side of roasted potatoes



RESTAURANTE

• MENÚ •

PESCADOS - FISH

- Dorada a la sal** - Sea bream baked in salt 25€
Dorada cocinada a la sal con guarnición de verduritas en tempura y patatas fritas.
Sea bream cooked in salt with a side of tempura vegetables and fried potatoes.
- Pata de pulpo a la plancha** - Grilled octopus leg 25€
Pata de pulpo cocido a la plancha con pure de patatas, pimenton dulce y pimientos de padrón.
Grilled octopus leg with mashed potatoes, sweet paprika and Padrón peppers.
- Lubina a la plancha** - Grilled sea bass 25€
Lomos de lubina a la plancha con guarnición de verduras asadas y patatas fritas.
Grilled sea bass fillets with a side of roasted vegetables and French fries.

HAMBURGUESAS - HAMBURGUERS

- Black angus** - Black angus 18€
Hamburguesa de Black Angus con lechuga gourmet, tomate raff, cebolla caramelizada, bacon, queso cheddar.
Black Angus burger with gourmet lettuce, raff tomato, caramelized onion, bacon, cheddar cheese.
- Cordero lechal** - Suckling lamb 19€
Hamburguesa de cordero lechal con rúcula, tomate raff, cebolla crujiente, con salsa de queso camembert.
Suckling lamb burger with arugula, raff tomato, crispy onion, with camembert cheese sauce.
- Vegana** - Vegan burger 25€
Hamburguesa de berenjena con lechuga gourmet, tomate raff, cebolla crujiente y tapenade de olivas negras.
Eggplant burger with gourmet lettuce, raff tomato, crispy onion and black olive tapenade.

LAS HAMBURGUESAS VAN ACOMPAÑADAS CON PATATAS FRITAS CASERAS.
THE HAMBURGUERS ARE SERVED WITH HOMEMADE FRIES.

POSTRES - DESSERTS

- Coulant** - Coulant 6€
Coulant de chocolate sobre cama de chocolate blanco, virutas de Oreo y helado de vainilla.
Chocolate fondant on a bed of white chocolate, Oreo shavings and vanilla ice cream.
- Tarta de queso** - Cheesecake 6€
Nuestra tarta de queso casera acompañada de virutas de galleta lotus y frambuesas.
Our homemade cheesecake served with lotus biscuit shavings and raspberries.
- Brownie de chocolate** - Chocolate brownie 6€
Brownie estilo americano con nueces, helado de vainilla, virutas de Oreo y sirope de Nutella.
American-style brownie with walnuts, vanilla ice cream, Oreo flakes, and Nutella syrup.
- Macedonia de frutas** - Fruit salad 6€
Mezcla de frutas de temporada.
Seasonal fruit mix.

Media pensión - Half pension (55€)
1 entrante o ensalada - 1 starter or salad
1 PRINCIPAL + 1 main dish
Chuletón sup. 10€ - Galician beef sup. 10€

HORARIO DE CENAS :

DINNER HOUR:

20:00 A 22:30





Más, siempre es más, menos es aburrido