Entrantes

Salpicón De Langosta Mirador De San Pedro 20.00 (*)
Bouquet De Ensalada Y Huevo De Codorniz

Laminas De Foie De Pato 16.00 (*)
Al Pedro Ximénez Con Frambuesas Y Brioche Tostado

Zamburiñas Gratinadas 16.00 (*)
Compota De Tomate, Migas De Jamón Y Ajo

Brochetas De Cigalas Y Langostinos Crujientes 16.00
Piña Natural Y Crema De Erizos

Pulpo Braseado 15.00 (**)
Tempura De Finas Hierbas Y Pil Pil De Pimentón

Ensalada Tibia De Canónigos, 10.00 (*/**)
Huevos Rotos, Bacón Y Crema De Balsámico

Raviolis De Langostinos Y Verduritas 12.00

Duo De Croquetas Caseras De Jamón Ibérico Y Marisco 11.00
Sobre Cesta De Patatas

Codorniz Escabechada 10.00(**)
Sobre Fondo De Setas Y Migas De Brona

Carpaccio Tibio De Morro Cerdo Setas Y Castañas 10.00(**)

Jamón Ibérico De Bellota Al Corte Con Pan Tumaca 18.00 (**)

Lubrigante A La Plancha (500-600 Grms) 32.00(**)

(**) Es Posible Modificar Para Celiaco
(*) Es Posible Modificar Para Vegetarianos
10% Iva No Incluido

Pescados

San Martiño En Crema De Jerez 22.00 (**)
Con Setas Y Espárragos Trigueros

Medallones De Rape En Crujiente De Maiz 21.00 (**)
Con Raviolis De Langostinos

Lenguado A La Plancha 26.00 (**)
Patatas Confitadas Y Tomates Cherry

Lamprea A La Bordalesa 28.00(**)
Arroz Y Costrón De Pan Blanco

Lubina Del Cantábrico Al Horno 26.00 (**)
Sobre Cama De Patatas, Pimientos Y Aceitunas (Por Pers./Min.2 Personas)

Arroz Caldoso De Lubrigante 32.00(**)
(Preparación 20 Min.) (Por Pers./Min.2 Personas)

(**) Es Posible Servir Para Celiaco
(*) Es Posible Servir Para Vegetarianos
10% Iva No Incluido

Carnes

Solomillo De Ternera Y Tuetano Al Vino De Oporto 24.00(**)
Setas Y Patatas Panadera

Crocanti De Rabo De Toro 16.00
Sobre Shiitake Y Pure De Calabaza

Magret De Pato Con Reducción De Piñones 19.00(**)
Y Pimienta Verde, Timbal De Piña, Orejones Y Patatas Asadas

Pierna De Cordero Lechal 20.00 (**)
Patatas Panadera Y Milhojas De Calabacín Y Tomate,

Presa Ibérica A La Parrilla 19.00(**)
Con Alcachofa Rellena De Risotto Trufado

Chuletón De Buey A La Parrilla (1 Kg) 34.00 (**)
Pimientos De Piquillo Confitados Y Patatas Fritas

(**) Es Posible Modificar Para Celiaco
(*) Es Posible Modificar Para Vegetarianos
10% Iva No Incluido

Nuestros Postres Caseros

Nido De Chocolate En Texturas 6.00
Con Gelatina De Menta

Torrija De Pan De Pasas Y Nueces 5.00
Con Toffe Y Helado De Queimada

Milhojas De Kefir 6.00
Sobre Frutas Exoticas Y Helado De Mango

Cañitas Caseras Rellenas De Crema De Vainilla 6.00
Nueces Garrapiñadas Y Gelatina De Cava

Coulan Tropilia Con Kumquats Y Helado De Fruta Pasion 6.50

Ensalada De Frutas Con Helado De Manzana Verde 5.00 (*/**)

Sorbete De Limón Al Vodka 3.50(*/**)

Nuestros Helados Artesanos 5.00(*/**)
Chocolate, Café, Mango, Limón, Mandarina ,Nueces Caramelizadas, Yogur, Frambuesa, Fresa Y Grosella Negra

Tabla De Quesos Gallegos (D.O) Con Membrillo 7.00(**)

Postre Del Día 5.00

Degustación De Postres 10.00
(Pequeños Bocados De Nuestro Maestro Pastelero) (Min 2 Pers)

(**) Es Posible Servir Para Celiaco
(*) Es Posible Servir Para Vegetarianos
10% Iva No Incluido