

RESTAURANTE

Verduras

Crema de setas con almendras fritas y queso San Simon

Mushrooms crème with fried almonds and smoked cheese

Ensalada de cogollos, nueces, uvas y queso feta (v) (S/G)

Heart lettuce, walnuts, feta cheese and raisings

Frutos de la ría

Berberechos con especias marinas (S/G)

Cockles with sea spices

Navajas con aceite de chorizo (S/G)

Razor clams on Dashi stock

Pulpo salteado, ajada y puré de patatas (S/G)

Sauté Octopus with mash potatoes and "ajada" (garlic, vegs and paprika oil)

Pescados

Bonito curado en sal al aceite de cebollino (S/G)

Slices of homemade salted tuna marinated on chive's oil

Revuelto de bacalao al ajoarriero en hojas de raviolos fritos (2 unidades)

Cod and scrambled eggs on a crispy wong tong (2 units)

Arroz negro de la ría (S/G) (por persona, mínimo dos)

Black rice paella with squid from the Ría

Rodaballo a baja temperatura (S/G)

Turbot cooked at low temperature

Carnes

Cerdo guisado Vindaloo

Pork vindaloo

Muslo de pularda confitada

Whole leg of Poularde confit

Costilla de cerdo braseada en salsa Hoisin

Hoisin sauce braised pork ribs

Carrilleras de ternera al mención (S/G)

Veal cheeks on a mención wine sauce

Solomillo de cerdo Ibérico con salsa al Pedro Ximenez (S/G)

Iberian pork tenderloin on a Pedro Ximénez sherry Sauce

Postres

Affogato de café

Bola de helado de vainilla, café expresso, galleta de canela y sirope

Pain perdu caramelizado

Pain perdu with caramelised sugar

Gulab Jamun

Buñuelos de leche en sirope de cítricos y agua de azahar

mi-cuit de chocolate

Chocolate mocha tartlet

Crumble de manzana y ruibarbo con helado de vainilla

Rhubarb and apple crumble

VINOS BLANCOS

Vinos gallegos

I.G.P. VIÑOS DA TERRA DE BARBANZA

Komokabras verde 2017 12.5% ADEGA ENTRE OS RIOS

Albariño

Buena intensidad, enseña su complejidad paulatinamente, mostrando un compendio de flores con frutas, profundos vegetales y fondo de manantial.

Komokabras amarillo 2017 12.5% ADEGA ENTRE OS RIOS

Albariño

Crianza en bodega de madera usada durante 10 meses. Fresco y directo

D.O. RIAS BAIXAS

Inmortal 12.50% ADEGA VALDES

Albariño

De la subzona de A Ulla, vino equilibrado con buena acidez, fresco y atlántico.

Grandes cualidades para una variedad inmortal.

D.O. RIBEIRO

Talendo 2018 seleccion 12% ADEGA GOMEZ SANMARTÍN

Godello y treixadura

Aroma con intensidad media alta, elegante, con notas a frutas tropicales.

Boca equilibrada, sabroso y placentero retrogusto.

D.O. MONTERREI

Valderello 2017 13.5% JOSE LUIS LOPEZ IBAÑEZ

Godello

Color amarillo con tonalidades verdosas, de intensidad media alta, lichi, manzana golden y cítricos. Fresco en boca con buena acidez, graso, untuoso, muy afrutado.

Con un fino y elegante amargor.

Vinos de otras regiones

Botella

VINOS ESPUMOSOS

Quinta Bageiras Bruto Natural rose 2016 12.50% QUINTA DAS BAGEIRAS

Baga

Espumoso natural sin azúcar añadido de la dominación de origen Bairrada

Quinta Bageiras bruto natural 2016 12.50% QUINTA DAS BAGEIRAS

Maria- Gomes, bical e Baga

Espumoso natural sin azúcar añadido

CHAMPAGNE

Etienne calsac, l'échappee Belle. Blanc de blancs- premier cru 12%

Chardonnay

Cremoso y fino. Sensaciones de manzana, espinaca y pera nashi.

El final es largo, con una acidez suave y una mineralidad agradable.

Pierre Gimonnal et fils. Brut. Blanc de blancs 12.5%

Chardonnay

Este Brut blanc de blancs procede de un assemblage de vinos de cuatro añadas distintas y posee una tipicidad y una frescura únicas: un Champagne vivo, ligero, aéreo...

VINOS TINTOS

Vinos gallegos

I.G.P. VIÑOS DA TERRA DE BARBANZA

Komokabras rojo 2018 11.5% ADEGA ENTRE OS RIOS

K-iño

Maceración en pieles 5 semanas en tino de madera. Fermentación a temperatura ambiente con levaduras salvajes. Crianza posterior en barricas de roble francés.

D.O. RIAS BAIXAS

DisTinto 12.5% ADEGAS CASTRO REY

Caiño

Cepas de 50 años, seis meses en barrica de roble francés de 4 usos. Limpido y brillante.

Aromas a frutas maduras, hierbas silvestres, con marcados toques balsámicos.

En boca es equilibrado, buena acidez y frescura.

D.O. RIBEIRO

Super heróe 13.5% XOSE LOIS SEBIO

Mezcla de cepas muy viejas

Boca equilibrada y muy amplia. Mucha fruta, directa, elegante y profunda..

Taninos que acompañan la amplia boca, algo que solo se consigue de las cepas muy viejas.

Final muy largo e intenso.

D.O. MONTERREI

Valderello 2016 14% JOSE LUIS GOMEZ IBAÑEZ

Mencía

Envejecido en barrica seis meses

D. O. VALDEORRAS

Flavia 13.5% BODEGAS ROANDI

Mencía, Garnacha Y tempranillo

Crianza en barrica de roble de 4 a 5 meses. Intensidad aromática elegante, frutos rojos maduros.

Cierto toque lácteo y fruta pasa. Carácter fresco y afrutado.

Traste 2015 de José Aristegui 14% BODEGAS JOSE ARÍSTEGUI

Mencía y Garnacha

Aroma a fruta muy madura, dulzona con notas como de cacao.

En boca es fresco, frutal, de buena acidez y con un tanino muy dulce.

SIN D.O.

Reviravolta 12% BODEGAS LODEIROS

Mencía

Vinos de otras regiones

D.O RIBERA DEL DUERO

Potencial crianza 2015 13,5% BODEGAS TERRITORIO LUTHIER

Tempranillo

Crianza 12 meses en barrica de roble. Color rojo picota intenso con ribetes violáceos que denotan juventud. Aromas de fruta del bosque, notas balsámicas, tostados muy limpios de la madera y minerales, muy elegante. Un vino con un tacto suave y delicado.

Lara O crianza 2016 14% BODEGAS TERRITORIO LUTHIER

Tempranillo

Agricultura ecológica/sostenible.

14 meses de crianza en barrica de roble. Suave y delicado, buen equilibrio y acidez con notas de frutas y mineralidad. Un vino con gran equilibrio y delicadeza, muy fresco. Carnes, pescados grasos, guisos variados, muy versátil.

D.O .RIOJA

Real Leston Crianza 2015 13.5% BODEGA HACIENDA GRIMÓN

Tempranillo

Joven y fresco, matices de bayas rojas y cítricos. Paso en boca con aromas silvestres. Muy agradable.

Tobía 2015 selección de autor 14,5% BODEGAS TOBÍA

Tempranillo , graciáno y maturano

Crianza de 16 meses en barrica. Destaca por la intensidad frutal de las tres variedades tintas riojanas; la complejidad de los terruños y la elegancia de unos taninos vivos pero bien pulidos durante la crianza. Vino muy bien estructurado, que resulta al mismo tiempo amable y redondo en boca. .

Jarrarte 2014 Crianza 14.5% BODEGAS ABEL MENDOZA

Tempranillo

Vino de cuerpo medio, expresivo y maduro. Con buena integración de la fruta y la madera. Una joya

Abel Mendoza Selección Personal 2014 14.5% BODEGAS ABEL MENDOZA

Tempranillo

12 meses en barricas de roble francés. Aromas frutales y florales., Para elaborar este monovarietal, cada año seleccionan la parcela que mejor se ha desarrollado. Fresco y con una leve sensación tánica, En boca potente, fresco, carnoso tiene una entrada densa y con estructura.