

## PICAS

€

**Variado de croquetas caseras: jamón, marisco, manzana al cardamomo** 15,00

Variado de croquetas: xamón, marisco, mazá ao cardamomo

Varied croquettes: ham, seafood, apple with cardamon

**Empanada abierta de maíz con pescado de temporada** 12,00

Empanada de millo aberta con peixe de tempada

Corn and seasonal fish open pie

**Pulpo a la parrilla con patata cachelo y aceite de pimentón** 16,00

Polbo á grella con cachelos e allada

Grilled Octopus with potatoes and paprika oil

**Mejillones en escabeche con brotes, flores y hierbas aromaticas** 12,00

Mexillóns en escabeche con brotes, flores e herbas aromáticas

Mussels with edible vegetable shoots, flowers and aromatic herbs

**Veiras en su concha con jamón al horno** 12,00

Veiras na sua cuncha con xamón ao forno

Baked pilgrim's scallops in their shell with ham

## ENTRANTES / PRIMEIROS

€

**Tallarines de calabacin al aceite de albahaca con vieiras y langostinos** 13,00

Tallaríns de cabaciño con vieiras, langostíns e aceite de alfábega

Zucchini noodles whit scallot, King prawns and basil oil

**Semisorbete de crema de nécoras tropezones de percebe, espaguete de mar y huevas de trucha** 19,00

Simesorbete de crema de nécoras con cachos de `percebe, espaguete de mar e ovos de troita

Swimming crab cream semisorbet with barnacles, sea spaghetti and trout roe

**Carpaccio de pulpo con habas de Lourenzá en vinagreta de frutos secos** 15,40

Carpaccio de polbo con fabas Lourenzá en vinagreta de froitos secos

Octopus Carpaccio whith Lourenzá typical beans in nuts vinaigrette

**Ensalada mézclum de queso de cabra con miel y naranja** 12,00

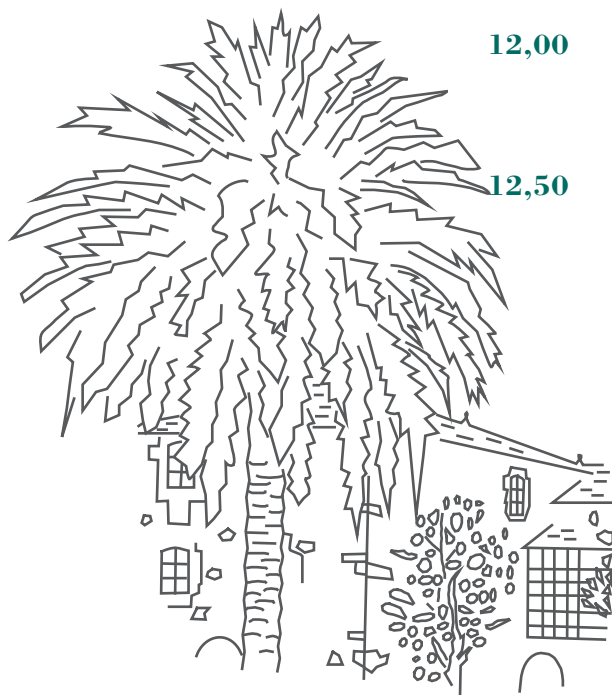
Ensalada mézclum de queixo de cabra con mel e laranxa

Salad with goat cheese , honey and orange

**Pimientos del piquillo rellenos de langostinos en salsa** 12,50

Pementos do piquillo con recheos de lagostinos en salsa

King prawns-stuffed *piquillo* peppers with sauce



## **PESCADOS / PEIXES / FISH**

€

**Rape asado con tomate dulce y espuma de almendra** 19,50

**Peixe sapo asado con améndras e tomate doce**

Monkfish with almonds cream and sweet tomato

**Bacalao asado con pimientos de Coutoy salsa de pimientos del piquillo** 18,00

**Bacallan asado con pementos de Couto e salsa de pementos**

Roasted cod with with Couto pepper and *piquillo* pepper sauce

**Merluza de Celeiro al vapor con musgo de Irlanda y pipil de perejil y cebollino** 19,00

**Pescada de Celeiro ao vapor con carriza de Irlanda e pipil de perexil e cebollino**

Steamed Celeiro's hake with carrageen moss and *pipil* sauce with parsley and spring onion

**Arroz caldoso con bogavante (30' minutos) mínimo dos personas** 29,00

**Arroz con lumbrigante (30' minutos) mínimo duas persoas**

Rice whith lobster (30' minutes) minimun two people

## **CARNES / CARNES / MEAT**

€

**Carré de lechazo asado al romero con verduras de temporada** 19,00

**Carré de año leitón asado ao romeu con verduras de tempada**

Roasted lamb carré whith seasonal vegetables

**Carrillera de cerdo iberico al vino tinto con remolacha y patata al horno** 17,00

**Carrilleiras de porco ibérico ao vino tinto con remolacha e patata ao forno**

Stewed Iberian pork cheeks with wine sauce, beatroot and potato

**Presa de cerdo celta con puré de patata y setas** 19,00

**Presa de porco celta con puré de pataca e cogumelos**

Roasted celtic pork with mashed potatoes and mushrooms

**Magret de pato con manzana caramelizada y salsa de mandarina** 20,00

**Magret de pato con mazá caramelizada e salsa de mandarina**

Duck magret with apple and mandarin sauce



## **POSTRES / SOBREMESA / DESSERT**

€

**Milhoja de crema de vainilla con chocolate caliente**

**4,80**

**Follada de crema de vainilla con chocolate quente**

**Vanilla cream millefeuille with hot chocolat**

**Coulant de chocolate caliente con naranja**

**5,00**

**Coulant de chocolate quente con laranxa**

**Hot chocolat coulent with orange**

**Crema de queso Arzúa con membrillo**

**4,50**

**Crema de queixo de Arzúa con marmelo**

**Arzua cheese cream whit quince jelly**

**Fresas confitadas en licores sobre cama de yogurt con aloe vera y helado de nata al eucalipto** **4,80**

**Amodoro confeitado en licores sobre leite de iogur con aloe vera e xeadó de nata ao eucalipto**

**Stamberries marinated in liquors over yogurt whit Aloe Vera and ice-cream with eucapyltus sweet**

**Tocinillo de cielo con helado de limón y pure de frambuesas**

**4,80**

**Touciño de ceo con xeadó de limón e puré de framboesas**

**“Tocinillo de cielo” whit lemon ice-cream and creamed raspberries**

