



# Berbés

La luz, el reflejo de los barcos, el chillido de las gaviotas, el trajín de las pescantinas con los carretones... el espectáculo se repite cotidianamente y nosotros nos sumergimos con él. Un menú para los días laborables, para reconfortarnos con el producto del mercado y continuar con la actividad diaria.

## Aperitivo del día:

Judías con jamón y huevo

## Entradas:

Ensalada de salmón marinado y algas

/o/

Espárragos blancos a la parrilla, tártara y aromáticas

## Segundos:

Rapante en salsa "meuniere" y calabacín asado

/o/

Carrilleras de ternera asadas y guiso de setas

## Postres:

Fresas con nata

/o/

Tortitas con vainilla y chocolate

**PVP 22 €**

El menú comprende aperitivo una entrada, un segundo y un postre a elegir.

No se servirán menús diferentes para la misma mesa.

Al tratarse de una propuesta cerrada, el menú no podrá ser variado en ninguno de los platos que lo componen.

Esta es una propuesta de mercado, debido a la estacionalidad de algunos productos, el menú podrá ser variado en su contenido.

Menú válido de martes a jueves para servicios de almuerzo y cena y viernes exclusivamente para almuerzos.

Festivos y vísperas de festivo por la noche excluido.

# Tempo

Nuestra visión más directa de la cocina de temporada, el resultado son cinco platos llenos de producto estacional y cercano. Una cocina que respeta los tiempos de la naturaleza y de nuestra despensa potenciados por la elaboración contemporánea.

Selección de aceite, sales y mantequillas

Bacalao puerros y guisantes

Espárragos blancos a la brasa y *velouté* de jamón ibérico de bellota

Lamprea del Miño en salsa de perdiz

Gallo de Mos en pepitoria cremosa y zanahorias encurtidas

\*\*\*\*

Nuestros quesos de aquí y de allá\*

\*\*\*\*

*Soufflé* de queso de oveja, fresas asadas y hierbabuena

Pequeños bocados dulces

**PVP 48 €**

(\*) La opción 'Nuestros quesos' supone un **suplemento de 12 €** sobre el precio establecido

Acompaña nuestro menú Tempo con una selección de bodega dinámica y variable, atendiendo al mejor momento de cada vino y prestando un especial interés a las bodegas gallegas.

**Suplemento menú de vinos 35 €**

El menú, el maridaje de vinos y nuestros quesos, deberán servirse para mesa completa.

Podemos ofrecerle la selección de quesos incluida en el apartado POSTRES, para aquellos comensales que de manera individual deseen probarlos.

Esta es una propuesta de mercado, debido a la estacionalidad de algunos productos, el menú podrá ser variado en su contenido

# Raíces

Este menú nos habla de pucheros, de calor, de olores y sabores conocidos pero con una elaboración compleja y una presentación cuidada. Un recorrido gastronómico que nace de las raíces más profundas del recetario tradicional gallego y crece, evoluciona y se desarrolla hacia una cocina franca, directa y plenamente reconocible con un claro sello de autor.

Selección de aceites sales y mantequillas artesanas

Bacalao, puerro y guisante

La ostra en escabeche tostado, panacota y manzana verde

Jurel de anzuelo marinado en albariño y hierbas del litoral

Huevo con centolla, cebolla y huevas

Rape frito en rebozado marino y jugo de pimientos a la parrilla

Presa de cerdo ibérico curada y marinada en vino fino y asada a la brasa

\*\*\*\*

Nuestros quesos de aquí y de allá\*

\*\*\*\*

Níspero, chocolate, arbequina y crema de lima

Milhojas de hojaldre invertido, manzana, pimienta de Sichuan y vainilla

Pequeños bocados dulces

**PVP 68 €**

(\*) La opción 'Nuestros quesos' supone un **suplemento de 12 €** sobre el precio establecido

Acompaña nuestro menú Raíces con una selección de bodega dinámica y variable, atendiendo al mejor momento de cada vino y prestando un especial interés a las bodegas gallegas.

**Suplemento menú de vinos 40 €**

El menú, el maridaje de vinos y nuestros quesos, deberán servirse para mesa completa.

Podemos ofrecerle la selección de quesos incluida en el apartado POSTRES, para aquellos comensales que de manera individual deseen probarlos.

Debido al tiempo de elaboración de nuestro menú Raíces, los horarios de servicio para el mismo son: comida hasta 15.00 h – cena hasta 22.30 h.

Esta es una propuesta de mercado, debido a la estacionalidad de algunos productos, el menú podrá ser variado en su contenido

# Mariscos del día

	1/2 Ración	Ración
Centollo de la ría		54 €/kg
Cigalas de la ría		103 €/kg
Berberechos (300 gr)	10 €	18.50 €
Navajas hechas en la parrilla con su aliño y limón (300 gr)	9 €	17 €
Ostra (unidad)		2.50 €

(Le preparamos cualquier otro si nos avisa con antelación)

# Entradas

Angulas del Miño a la parrilla o a la manera tradicional (50 gr)		70€
Mejillones en escabeche rojo, ensalada de patata y hojas tiernas	7€	12€
Terrina de foie y lamprea ahumada con arrope de tomate	10€	18.50€
Centolla de la ría con huevo al punto, cebolla y huevas		17.50€
Pulpo a la parrilla, ajo-asado, habitas fritas y carbón vegetal	10€	19.50€
Anchoas de Castro Urdiales, kalamata "pesto di pomodoro" y tomatitos	8€	15€
<i>Steak tartar</i> de vaca gallega madurada y curada con <i>carpaccio</i> de hongos de primavera	10€	18.50€
Vieira asada con papada ibérica, espinacas y crema montada de patata y trufa		12€
Jurel de anzuelo marinado en albariño y hierbas del litoral	7,5€	14€
Espárragos blancos a la brasa y veloute de jamón ibérico de bellota	8€	15€
Croquetas cremosas de pato y erizo de mar	7€	13€
Empanada artesana de maíz y xoubas	6€	10.50€
Jamón ibérico de bellota al corte (100 gr)	12.50€	24€

## Pescados

	1/2 Ración	Ración
Bacalao asado en pan de brona, judía Kenya, brandada de anacardo y unto ahumado	10 €	18.50 €
Merluza del pincho, <i>tsuyu</i> y coliflor	11 €	19.50 €
Pescado del mercado asado en costra de sal, algas y pimientas	17 €	32 €
Lamprea del Miño a la manera tradicional, "a la bordelesa"	17 €	32 €

## Carnes

Paletilla de cabrito de pastoreo de Galicia, asada a la antigua, alcachofa y requesón		40 €
Entrecot de vaca vieja a la parrilla, <i>ragout</i> de perrechicos y boniato picante	22 €	2 pax 44 €
Presa de cerdo ibérico curada y marinada en vino fino y asada a la brasa	11 €	2 pax 20 €
Gallo de Mos con su pepitoria cremosa y zanahorias encurtidas	15 €	28.50 €

## Postres\*

Milhojas de hojaldre invertido, manzana, pimienta de Sichuan y vainilla		9.50 €
<i>Soufflé</i> de queso de oveja , fresas asadas y hierbabuena		9.50 €
Bica <i>sticky toffee</i> , crema de azafrán y sorbete de mango		9.50 €
Bizcocho de fluido de chocolate negro con salteado de frutos rojos		9.50 €
Nísperos confitados, chocolate y arbequina		9.50 €
Selección de quesos de aquí y de allá con sus guarniciones		20 €

(\*) Tardamos 15 minutos en hacerlos por eso recomendamos pedirlos antes.