

para compartir

ensalada de ventresca de bonito de Burela, kikos y queso de cabra

anchoas, pimientos asados y queso Idiazabal

brochetas de langostinos crujientes con alioli de ajo negro

zamburiñas a la plancha

croquetas variadas caseras

calamares de la ría fritos

cocochas de merluza al pilpil con gulas

chipirones estilo Nordés

pulpiño Nordés, la estrella de la casa

arroces

arroz caldoso de lubrigante y nécoras

arroz meloso de vieiras, langostinos, gambas y jamón ibérico

arroz de rape, gambas y zamburiñas

arroz negro de chipirones, pulpo y gambas

*PRECIO POR RACIÓN. PEDIDO MÍNIMO: 2 RACIONES

pecados

Nuestra meta es ofrecer el mejor producto. Por este motivo nuestros pescados cambian en función de la variedad en la Lonja de Burela. Consulte a nuestro personal.

merluza de Burela sobre arroz negro de chocos

rape a la plancha con zamburiñas y erizos

pescado de lonja

parrillada de pescado (MÍNIMO: 2 RACIONES)

carnes

solomillo de ternera con foie

chuletitas de lechal y patatas a lo pobre con jamón ibérico

picaña de angus black

presa ibérica con manzana y queso de cabra

tacos de buey

postres

goloso de chocolate con helado de vainilla
(tiempo de elaboración: 10 minutos)

helado de turrón, nueces y chocolate caliente

nuestra versión de la tarta de la abuela

tiramisú de fresas

cheesecake de chocolate blanco y crispys de frambuesa

sorbetes ... de limón al cava

... de piña y coco