

COMIENZE SU EXPERIENCIA DISFRUTANDO DE UN APERITIVO.

UNA CERVECITA BIEN FRÍA:

3€

- _ ESTRELLA GALICIA
- _ 1906
- _ MAHOU
- _ CRUZCAMPO
- _ SIN ALCOHOL

UN FINO/MANZANILLA

3€ A 7€

- _ TÍO PEPE FINO MUY SECO
- _ LA BOTA DE...MANZANILLA 22
- _ LA BOTA DE...MANZANILLA PASADA "BOTA PUNTA" 50
- _ LA BOTA DE...PALO CORTADO 21
- _ LA BOTA DE...AMONTILLADO "BOTA NO" 23
- _ TRADICIÓN OLOROSO V.O.R.S 30 AÑOS

GOPA DE VINO:

4€ A 7€

BLANCOS

- _ CHAMPAGNE MARTEAUX BRUT RESERVA
- _ CAVA TORELLÓ BRUT NATURE RESERVA
- _ ALBARIÑO LAGAR DE COSTA 2013 RÍAS BAIXAS
- _ GODELLO LOURO 2013 VALDEORRAS
- _ MANUEL ROJO COLLEITEIRO 2013 RIBEIRO
- _ ALANDA 2010 MONTERREI

TINTOS

- _ LALAMA 2010 RIBEIRA SACRA
- _ EIDOS ERMOS 2011 RIBEIRO
- _ TENTENUBLO 2013 RIOJA
- _ LÓPEZ CRISTÓBAL 2011 RIBERA DEL DUERO
- _ ALANDA 2008 MONTERREI
- _ BASTIÓN DE LA LUNA 2011 RÍAS BAIXAS

10% IVA INCLUIDO

MENÚ A LA CARTA

LOS PLATOS DE ESTE MENÚ LOS ELIGE EL PROPIO CLIENTE Y SU ESTRUCTURA CONSTARÁ DE:
2 PRIMEROS PLATOS, 1 SEGUNDO Y 1 POSTRE

PVP. 45 € POR PERSONA 10% IVA INCLUIDO

PRIMEROS PLATOS

- DÚO DE TERRINA DE FOIE-GRAS**, CON QUESO DE ARZÚA Y CALABAZA CAMELIZADA Y CON RAVIOLIS DE MEMBRILLO RELLENO DE YOGUR
- CEVICHE DE OSTRAS DE GUERDA DE CAMBADOS**
(MARINADA CON CEBOLLA ROJA, CILANTRO, JUGO DE LIMA Y JENGIBRE)
- TARTAR DE NAVAJAS** "REAL CONSERVERA ESPAÑOLA" Y EMULSIÓN DE SU JUGO
- VIEIRA DE CAMBADOS A LA GALLEGA** VERSIÓN 2014
- MEJILLONES EN TEMPURA**, CRUJIENTE DE ARROZ Y ALGAS Y AIRE DE MEJILLÓN
- CONSOMÉ DE PESCADO AL AZAFRÁN**, RAVIOLIS DE PASTA FRESCA DE ALGAS RELLENOS DE CIGALA Y MOLUSCOS DE LA RÍA
- SARDINA DEL XEITO** LIGERAMENTE ASADA CON EL FONDO DE EMPANADA
- HUEVO DE CORRAL**, PATATA, CHORIZO Y PAN
- CALLOS DE TERNERA ESTOFADOS** CON CALLOS DE BACALAO AL PILPIL

SEGUNDOS PLATOS

PESCADOS:

- MERLUZA DE BAJURA AL VAPOR, GELATINA DE MOLUSCOS, ALMEJAS AL NATURAL Y ALGA WAKAME
- SALMONETE DE ROCA ASADO CON CREMA AHUMADA DE GUISANTES TIERNOS Y SETAS SALTEADAS
- XUREL ASADO A LA BRASA CON JUDÍAS VERDES SALTEADAS

CARNES:

- CANELONES DE POLLO DE CORRAL EN PEPITORIA, SETAS CONFITADAS Y TRUFA
- CABRITO ASADO CON SUFLÉ DE PATATA AL TOMILLO Y JUGO DE SU ASADO
- RABO DE VACA VIEJA ESTOFADO CON CREMA TRUFADA DE PATATA
- FOIE GRAS FRESCO DE PATO ASADO CON SANDWICH CRUJIENTE DE CALABAZA Y SALSA DE TRUFAS

POSTRES

- MOUSE DE QUESO DE TETILLA, ESPUMA DE MEMBRILLO Y REDUCCIÓN DE LICOR CAFÉ
- INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE QUESO FRESCO
- BIZCOCHO LÍQUIDO DE CHOCOLATE GIANDUJA CON HELADO DE CHOCOLATE
- IMPERIAL DE CHOCOLATE CON HELADO DE CAFÉ Y CANUTILLO DE CACAO CON ESPUMA DE CITRONELLA
- CREMA DE LECHE FRITA, ARROZ CON LECHE CARAMELIZADO Y HELADO DE TURRÓN
- SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS Y GALLETA DE SÉSAMO

MENÚ DEGUSTACIÓN

CÓCTEL DE ALBARIÑO EN DOS TEMPERATURAS

MOUSE DE COLIFLOR, BERBERECHOS Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO

**CONSOMÉ DE PESCADO AL AZAFRÁN, MOLUSCOS DE LA RÍA Y RAVIOLIS DE PASTA DE ALGAS
RELLENOS DE GENTOLLO**

GALLOS DE TERNERA ESTOFADOS CON GALLOS DE BACALAO AL PILPIL

XUREL ASADO A LA BRASA CON SU JUGO, JUDÍAS VERDES SALTEADAS

**MERLUZA DE BAJURA REBOZADA CON PANKO, SUS HUEVAS ESTOFADAS Y MAYONESA DE CHILE
JALAPEÑO**

GABRITO ASADO CON SUFLÉ DE PATATA AL TOMILLO Y JUGO DE SU ASADO

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS Y GALLETA DE SÉSAMO

**-ESTE MENÚ SE SIRVE SÓLO A LA MESA COMPLETA PVP. 50 € PERSONA I.V.A. 10%
INCLUIDO**

PUEDES ACOMPAÑAR ESTOS MENÚS CON UNA DEGUSTACIÓN DE VINOS:

MENÚ DE VINOS CAMBADOS:

CONSISTE EN UNA SELECCIÓN DE 3 VINOS DE LA ZONA DE CAMBADOS, CON DIFERENTES ELABORACIONES..... **16€**

MENÚ DE VINOS GALICIA:

UNA SELECCIÓN DE 5 VINOS DE LAS DIFERENTES DENOMINACIONES DE ORIGEN GALLEGAS, BLANCOS Y TINTOS..... **22€**

MENÚ DE VINOS TE GUSTA VIAJAR?:

UNA SELECCIÓN DE 7 VINOS, UN RECORRIDO POR EL MUNDO VITIVINÍCOLA, EL ORIGEN... CAMBADOS, EL DESTINO?..... **30€**

10% IVA INCLUIDO