

## COMIENZE SU EXPERIENCIA DISFRUTANDO DE UN APERITIVO.

**GERVEZAS: 4€**  

- \_ ESTRELLA GALICIA CERVEZA ESPECIAL
- \_ 1906 RESERVA ESPECIAL
- \_ MAHOU CERVEZA ESPECIAL
- \_ CRUZCAMPO GRAN RESERVA 100% MALTA
- \_ ESTRELLA GALICIA ALCOHOL 0,0

**GENEROSOS: 4€ A 8€** 

- \_ FINO EN RAMA CRUZ VIEJA
- \_ 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
- \_ LA BOTA DE...AMONTILLADO "BOTA No" 23
- \_ TRADICIÓN OLOROSO V.O.R.S 30 AÑOS
- \_ TRADICIÓN AMONTILLADO V.O.R.S 30 AÑOS

**COPA DE VINO: 4€ A 7€** 

### BLANCOS

- \_ PAZO DE SEÑORANS 2013 RÍAS BAIXAS
- \_ VEIGAMOURA 2012 RÍAS BAIXAS
- \_ GABA DO XIL GODELLO 2013 VALDEORRAS
- \_ VIÑA DE MARTÍN 2013 RIBEIRO
- \_ LAPOLA 2012 RIBEIRA SACRA

**VERMOUTH 5€** 

- \_ PETRONI VERMÚ VERMELLO
- \_ NORDESÍA VERMÚ ROJO
- \_ MARTINI ROJO
- \_ NORDESÍA BLANCO
- \_ MARTINI BLANCO

**DULCES: 4€ A 8€** 

- \_ LE HAUT-LIEU 2007 VOUVRAY DEMI-SEC
- \_ KIRÁLYUDVAR 2006 TOKAJI-FURMIT DEMI-SEC
- \_ QUINTA SEARA D´ORDENS LBV 2009 OPORTO
- \_ ORDOÑEZ Nº 1 SELECCIÓN ESPECIAL 2012 MÁLAGA
- \_ CASA DEL INCA PX DE AÑADA 2011 MONTILLA
- \_ DON PX PEDRO XIMENEZ AÑADA 2012 MONTILLA
- \_ DON PX GRAN RESERVA 1986 MONTILLA-MORILES

### TINTOS

- \_ EIDOS ERMOS 2011 RIBEIRO
- \_ TENTENUBLO 2013 RIOJA
- \_ ABADÍA RETUERTA 2009 CASTILLA Y LEÓN
- \_ ALANDA 2011 MONTERREI
- \_ BASTIÓN DE LA LUNA 2013 RÍAS BAIXAS

---

**10% IVA INCLUIDO**

## GRAN MENÚ 10º ANIVERSARIO

OSTRA SOBRE ROYAL CARAMELIZADA DE COLIFLOR Y MARACUYÁ



TERRINA DE FOIE-GRAS CON RAVIOLI DE MEMBRILLO RELLENO DE YOGURTH



SARDINA DEL XEITO LIBERAMENTE ASADA CON UN FONDO DE EMPANADA



TARTAR DE NAVAJAS CON EMULSIÓN DE SU JUGO



GROQUETA DE CIGALA CON EMULSIÓN DE CHILE JALAPEÑO



ATÚN ROJO MARINADO CON CREMA DE TOMATE CHERRY



TALLARINES DE CALAMAR CON SU CONSOMÉ CONCENTRADO Y TINTA PICANTE



NUESTRA VERSIÓN DE LA VIEIRA DE CAMBADOS A LA GALLEGA



RODABALLO DE ANZUELO ASADO CON CREMA AHUMADA DE GUISANTES TIERNOS



TIMBAL DE POLLO DE CORRAL EN PEPITORIA



INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE QUESO FRESCO



CREMOSO DE CHOCOLATE, GALLETA DE CACAO Y HELADO DE CHOCOLATE



PEQUEÑOS DULCES CON EL CAFÉ

ESTE MENÚ ES UN RECORRIDO POR NUESTRA COCINA EN ESTE 10º ANIVERSARIO, NUESTROS PLATOS CLÁSICOS Y MÁS REPRESENTATIVOS CON OTROS CREADOS ESPECIALMENTE PARA LA OCASIÓN.

ESTE MENÚ SE SIRVE SÓLO A LA MESA COMPLETA  
PVP. 75 € POR PERSONA I.V.A. 10% 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 CARAMELIZADA Y CON RAVIOLIS DE MEMBRILLO RELLENO DE YOGUR**  
- CEVICHE DE OSTRAS DE CUERDA DE CAMBADOS**  
(MARINADA CON CEBOLLA ROJA, CILANTRO, JUGO DE LIMA Y JENGIBRE) 
- OSTRAS SOBRE ROYAL CARAMELIZADA DE COLIFLOR Y MARACUYÁ**   
- TARTAR DE NAVAJAS "REAL CONSERVERA ESPAÑOLA" Y EMULSIÓN DE SU JUGO**  
- VIEIRA DE CAMBADOS A LA GALLEGA VERSIÓN 2015**  
- CARPACCIO DE VIEIRA DE CAMBADOS CON ALIÑO CRUJIENTE DE SU CORAL**    
- CONSOMÉ DE PESCADO AL AZAFRÁN, RAVIOLIS DE PASTA FRESCA DE ALGAS RELLENOS DE GENTOLLO Y MOLUSCOS DE LA RÍA**     
- SARDINA DEL XEITO LIGERAMENTE ASADA CON UN FONDO DE EMPANADA**   
- HUEVO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA CON MENESTRA DE VERDURAS DE ESTACIÓN**    
- MEJILLONES EN TEMPURA, CRUJIENTE DE ARROZ Y ALGAS Y AIRE DE MEJILLÓN**   
- CANELÓN DE ARROZ CREMOSO CON PULPO**  

## SEGUNDOS PLATOS




















### PESCADOS:

- COCOTXAS DE MERLUZA AL PILPIL CON TOCINO IBÉRICO Y TALLARINES DE CALAMAR    
- MERLUZA DE BAJURA AL VAPOR, GELATINA DE MOLUSCOS, ALMEJAS AL NATURAL Y ALGA WAKAME  
- XUREL ASADO A LA BRASA CON EL JUGO DE SU ASADO Y MIGAS DE PAN DE MAÍZ   
- RODABALLO DE LA RÍA EN CALDEIRADA 

### CARNES:

- EL TRÍO VACA VIEJA; LOMO ASADO, HAMBURGUESA Y STEAK-TARTAR, CON VERDURAS ASADAS  
- CABRITO ASADO CON SUFLÉ DE PATATA AL TOMILLO Y JUGO DE SU ASADO   
- RABO DE VACA VIEJA ESTOFADO CON CREMA TRUFADA DE PATATA    
- TIMBAL DE POLLO DE CORRAL EN PEPITORIA   
- FOIE GRAS FRESCO DE PATO ASADO, SANDWICH CRUJIENTE DE CALABAZA Y SALSA DE TRUFAS   

### POSTRES

- MOUSSE DE QUESO DE TETILLA, MEMBRILLO Y REDUCCIÓN DE LICOR CAFÉ  
- INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE QUESO FRESCO 
- CREMOSO DE CHOCOLATE CON GALLETA DE CACAO Y 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 2015

MOUSE DE COLIFLOR, BERBERECHOS Y REDUCCIÓN DE CAFÉ



EMPANADA DE SARDINA DEL XEITO LIGERAMENTE ASADA



CREMA FRÍA DE PUERROS CON BREVA RELLENA DE TARTAR ATÚN ROJO



HUEVO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA CON MENESTRA DE VERDURAS DE ESTACIÓN



XUREL ASADO A LA BRASA CON EL JUGO DE SU ASADO Y MIGAS DE PAN DE MAÍZ



MERLUZA DE BAJURA REBOZADA CON PANKO Y MAYONESA DE CHILE JALAPEÑO



CABRITO 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. 55 € POR PERSONA I.V.A. 10% INCLUIDO

**LOS MENÚS PODRÍAN SUFRIR VARIACIONES  
DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD EN EL MERCADO**

## PUEDES ACOMPAÑAR ESTOS MENÚS CON UNA DEGUSTACIÓN DE VINOS:

### **MENÚ DE VINOS CAMBADOS: 16€**

CONSISTE EN UNA SELECCIÓN DE 3 VINOS DE LA ZONA DE CAMBADOS, CON DIFERENTES ELABORACIONES

### **MENÚ DE VINOS GALICIA: 22€**

UNA SELECCIÓN DE 5 VINOS DE LAS DIFERENTES DENOMINACIONES DE ORIGEN GALLEGAS, BLANCOS Y TINTOS

### **MENÚ DE VINOS TE GUSTA VIAJAR?: 35€**

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

**10% IVA INCLUIDO**



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



APIO



MOSTAZA

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS  
REGLAMENTO EU Nº 1169/2011