

## Gran Menú Yayo Daporta

*Este menú es la interpretación de nuestro entorno,  
Principalmente del litoral, un paseo por la costa gallega.  
P.V.P. 100€ por persona. Iva incluido.*

*Cóctel de albariño en dos temperaturas*

*Crujiente de algas y erizo de mar*

*La navaja naturalmente*

*La empanada de berberechos*

*Hierbas de litoral*

*Xarda asada con pan de millo*

*Percebe y Codium (golpe de mar)*

*Chapapote (negra sombra)*

*La croqueta de centollo y cigala*

*El caldo gallego*

*Los guisantes tiernos con callos de bacalao al pilpil*

*La vieira asada con espagueti marino y gallo de corral*

*La mítica lamprea a la bordelesa*

*100% Albariño de Cambados*

*Aguacate, café, jengibre y lima*

*Puede acompañarlo con nuestro maridaje de vinos  
diseñado para este menú  
PVP 60€ por persona iva incluido*

## Menú Degustación

*Este menú está basado en productos de temporada y las recetas tradicionales  
a las que hemos dado nuestro estilo Yayo Daporta.  
P.V.P. 75€ por persona. Iva incluido.*

*Crujiente de algas y erizo de mar*

*La navaja naturalmente*

*Xarda asada con pan de millo*

*Fabas de Lourenzá estofadas con cocochas de merluza al pilpil*

*La cebolla y sus capas*

*La Raya asada a la gallega*

*El cocido Gallego*

*100% Albariño de Cambados*

*Imperial de chocolate*

*Puede acompañarlo con nuestro maridaje de vinos diseñado para este menú  
PVP 40€ por persona iva incluido*

**"Queremos que nuestra cocina identifique nuestra situación, nuestro origen,  
Cambados, y transmitirlo así al cliente con nuestros platos"**

**Yayo Daporta**

**Esther Daporta**