

TAPAS

BRIOCHE. MANTECA. ANCHOAS / €10

Pan brioche tibio. Manteca batida. Anchoas del Cantábrico.

BRIOCHE. BUTTER. ANCHOVIES

Warm brioche bread. Whipped butter. Cantabrian anchovies.

PULPO / €20

Pulpo. Pimentón. AOVE. Parmentier de papa.

OCTOPUS

Octopus. Paprika. Olive Oil. Potato Parmentier.

CHIPIRONES / €16

Chipirones salteados. AOVE. Ajo. Salsa romesco. Aceite de perejil.

BABY SQUID

Sautéed baby squid. Olive oil. Garlic. Romesco sauce. Parsley oil.

SARDINAS / €10

Sardinas en escabeche. Puré de zanahorias. Cítricos. Mermelada de pimientos asados y chiles.

SARDINES

Pickled sardinas. Carrot puree. Citrus fruits. Roast es pepper and chili jam.

VIEIRAS / €15

Vieiras a la plancha. Ajo blanco. Aceite de perejil. (6 u.)

SCALLPOS

Grilled scallops. White garlic sauce. Párale Yoli. (6u.)

VITELLO TONNATO / €14

Blanquita. Salsa Tonnata. Alcaparrones.

VITELLO TONNATO

Blanquita veal. Tonnato sauce. Caperberries

PORCHETTA / €19

Arrollado de panceta de cerdo con hierbas. Ensalada Verde. Pickle de pera

PORCHETTA

Pork belly roll with herbs. Green salad. Pear Pickle

TARTAR / €15

Solomillo de ternera gallega suprema. Alioli. Alcaparras. Pimientos. Encurtidos Talita (Galleta)

TARTARE

Supreme Galician tenderloin. Aioli. Capers. Peppers. Pickles. Talita (Cookie)

SOLOMILLO/€23

Solomillo de vaca rubia madurada 45 días. Puré de puerros. Aceite de cebollino. Chimichurri.

STEAK

Tenderloin of blond beef 45 days aged. Leek puree. Chive oil. Chimichurri.

PASTARAMI/€19

PASTRAMI de la casa hecho con brisket de ternera gallega. Pepinillos encurtidos SOTA. Ensalada de patatas. Mostaza antigua.

MILA/€16

Filet de ternera gallega suprema. Alioli. Alcaparras. Pimientos. Encurtidos. Galleta marinera.

MILA

Galician beef fillet. Green lea veas dressed with extra virgin olive oil and Lemon. Tartar sauce.

CHIPA GUAZÚ (SUFLÉ DE MAÍZ AMARILLO Y QUESO)/€10

Maíz amarillo. Queso. Gazpacho de tomates y albaricoque. Aceite de cebollino. Mermelada de pimientos azados y chiles.

CHIPA GUAZÚ (YELLOW CORN AND CHEESE SOFFLE)

Yellow corn. Cheesecake. Gazpacho with tomatoes and apricot. Chive oil. Roast es pepper and Chili Jam.

POSTRES

SAMBAYON Y FRESAS/€ 7,5

Fresas maceradas en oporto. Helado artesanal de sambayón SOTA. Craquelin ZABAGLIONE AND STRAWBERRIES.

Strawberries macerated in port wine. Homemade zabaglione ice cream SOTA. Craquelin

BANANA SPLIT/€ 6,5

Biscocho de chocolate. Helado artesanal de banana SOTA. Salsa de dulce de leche. Pretzels

BANANA SPLIT

Chocolate cake. Homemade banana ice cream. Dulce de leche sauce. Pretzels

PAVLOVA/€7

Merengue crujiente por fuera cremoso por dentro.

Mascarpone de vainilla. Frutas frescas.

PAVLOVA

Crisp meringue shell, soft centre. Vanilla mascarpone. Fresh fruit.

MARQUISE DE CHOCOLATE/€ 7

Tarta de chocolate negro sin harina. Nata de vainilla. Kumquats en almíbar.

CHOCOLATE MARQUISE

Dark chocolate marquise. Vanilla cream. Kumquats in syrup.