



MARISCO

Camarones
100 g

14 €

Centolla
1 kilo

48 €

Nécora
1 kilo

18 €

Cigala
1 kilo

90 €

Percebes
100 g

14 €

*disponibilidad según mercado y temporada

ENSALADAS

Ensalada de burrata

12 €

Ensalada templada mezclum

Con espaguetis de calabacín, un toque aromático de albahaca y terminado con buey de la ría

20 €



ENTRANTES

Empanada del día	9 €
Pulpo a la gallega Con cachelo cocido en su agua	18 €
Pulpo en tempura Orli Acompañado de una base de puré de patata y brotes cítricos	18 €
Mejillones al vapor	10 €
Mejillones al papillote Terminados con una reducción de curri natural	13 €
Almejas a la marinera Con una reducción de Juvé & Camps	22 €
Almejas a la sartén	22 €
Xoubas Rebozadas al estilo andaluz	14 €
Salpicón de marisco	18 €
Pimientos de Padrón (Temporada)	6 €
Calamares rebozados con ajo blanco	14 €
Croquetas Cecina y Queso San Simón da Costa Huevos con chorizo Choco	10 €
Gambas al ajillo Con seta de temporada (niscallo, boletus o shiitake)	16 €
Volandeiras Con perlas de mojito, emulsión del chef y salteado de setas	20 €
Volandeiras a la plancha	20 €



DEL MAR

Merluza al vapor

Con nuestra salsa gallega, acompañado de un fondo de puré de patata

20 €

Mero marcado a la espalda

Terminado al vapor, con acompañamiento de gratén de patata y San Simón da Costa

30 €

Lubina a la espalda

Terminado con ratatouille de setas, ajos tiernos y alcachofas, terminado con una reducción de Pedro Ximénez

25 €

Lubina a la sal (2 personas)

Lenguado a la plancha

Terminado con puré fino de patatas y acompañado de ensalada mini mezclum

25 €

Lenguado frito

Rebozado en harina de maíz, acompañado de gratén de patata, San Simón da Costa y ensalada mini mezclum

25 €

Rape a la plancha, empanado o en salsa verde

Nuestra salsa verde incluye cilantro, pimiento verde, guisantes da Moa y chalotas

25 €

Arroz con bogavante azul de la ría (2 personas)

60 €

Arroz con marisco (2 personas)

45 €

Fideos con almejas, gambones y rape (2 personas)

50 €

Cocochas al pil pil

Sobre cama de patata y huevas de trucha

30 €



DE TIERRA

Chuletillas de cordero lechal

Con cama de habas tiernas gallegas y piñones tostados
aromatizados con aceite de trufa

20 €

Solomillo de vaca rubia gallega

Acompañado de patatas gajo y espárragos trigueros

25 €

Confit de pato

Glaseado con salsa ponzu, base de puré de patata y ensalada mini
mezclum

20 €

Carrilleras al Pedro Ximénez

Acompañado con raviolis frescos fritos

20 €

Chuletón de vaca rubia o buey

Por encargo

Arroz con rabo de toro (2 personas)

Acompañado con setas de temporada

45 €