



MARISCO

Camaróns
100 g

14 €

Centola
1 kilo

48 €

Nécora
1 kilo

18 €

Cigala
1 kilo

90 €

Percebes
100 g

14 €

*dispoñibilidade según mercado e tempada

ENSALADAS

Ensalada de burrata

12 €

Ensalada morna mezclum

Con espaguetis de calabaciña, un toque aromático de alfábrega e rematada con boi da ría

20 €



ENTRANTES

Empanada do día	9 €
Polbo á galega Con cachelo cocido na súa auga	18 €
Polbo en tempura Orli Acompañado dunha base de puré de pataca e brotes cítricos	18 €
Mexillóns ao vapor	10 €
Mexillóns en papillote Terminados cunha redución de curri natural	13 €
Ameixas á mariñeira Cunha redución de Juvé & Camps	22 €
Ameixas á tixola	22 €
Xoubas Rebozadas ao estilo andaluz	14 €
Salpicón de marisco	18 €
Pementos de Padrón (Tempada)	6 €
Luras rebozadas con allo branco	14 €
Croquetas Cecina e Queixo San Simón da Costa Ovos con chourizo Choco	10 €
Gambas ao allo Con cogomelo de tempada (níscalo, boletus ou shiitake)	16 €
Volandeiras Con perlas de mojito, emulsión do chef e salteado de cogomelos	20 €
Volandeiras á prancha	20 €



DO MAR

Merluza ao vapor

Coa nosa salsa galega e acompañada dun fondo de puré de pataca

20 €

Cherna marcada ao lombo

Terminado ao vapor, con acompañamento de gratén de pataca e San Simón da Costa

30 €

Robalilza ao lombo

Terminada con ratatouille de cogomelos, allos tenros e alcachofas, cunha redución de Pedro Ximénez

25 €

Robaliza ao sal (2 persoas)

Linguado á prancha

Terminado con puré fino de patacas e acompañado de ensalada mini mezclum

25 €

Linguado frito

Rebozado en fariña de millo, acompañado de gratén de pataca, San Simón da Costa y ensalada mini mezclum

25 €

Peixe sapo á prancha, empanado ou en salsa verde

A nosa salsa verde inclúe coandro, pemento verde, chñicharos da Moa e chalotas

25 €

Arroz con bogavante azul da ría (2 persoas)

60 €

Arroz con marisco (2 persoas)

45 €

Fideos con ameixas, gambóns e peixe sapo (2 persoas)

50 €

Cocochas ao pil pil

Sobre cama de pataca e ovas de troita

30 €



DE TERRA

Costeliñas de año

Con cama de fabas tenras galegas e piñóns tostados aromatizados con aceite de trufa

20 €

Solombo de vaca rubia galega

Acompañado de patacas e espárragos verdes

25 €

Confit de pato

Glaseado con salsa ponzu, base de puré de pataca e ensalada mini mezclum

20 €

Meixelas ao Pedro Ximénez

Acompañadas con raviolis frescos fritos

20 €

Chuletón de vaca rubia ou boi

Por encargo

Arroz con rabo de touro (2 persoas)

Acompañado con cogomelos de tempada

45 €