



<i>Cecina de Wagyu aderezada con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)</i>	<i>24,50€</i>
<i>Crema de puerros de la huerta y crunch de porco celta</i>	<i>12,50€</i>
<i>Crema de calabaza potimarrón asada con Ras-el-Hanout</i>	<i>14,00€</i>
<i>Fabes amariscadas del Eo y su pulpo</i>	<i>24,00€</i>
<i>Guiso de setas de temporada y bacalao</i>	<i>23,00€</i>
<i>Alcachofa a baja temperatura con AOVE y citronella</i>	<i>6,00€/unidad</i>
<i>Empanada fresca del día de bojalbre</i>	<i>12,00€</i>
<i>Degustación de quesos artesanos (Airas Moniz, O Cebreiro y Arzúa)</i>	<i>24,00€</i>
<i>Croquetas caseras de jamón Celta</i>	<i>14,00€</i>
<i>Tortilla de patatas tradicional con huevos camperos de Taramundi</i>	<i>14,50€</i>
<i>Carrilleras Celtas y parmentier de grelos</i>	<i>19,50€</i>
<i>Ternera en salsa y guarnición de castaña y calabaza</i>	<i>21,50€</i>
<i>Calamares en su tinta natural y arroz aromatizado</i>	<i>24,00€</i>

POSTRES

<i>El tradicional Arroz con leche requemado</i>	<i>6,50€</i>
<i>Tarta de queso O Cebreiro D.O. y helado de arándanos</i>	<i>8,00€</i>
<i>Coulant casero de chocolate y helado de arándanos</i>	<i>8,00€</i>
<i>Tatin de manzana y helado de canela</i>	<i>8,00€</i>
<i>Natillas y Lotus</i>	<i>7,00€</i>
<i>Tarta Banoffee</i>	<i>8,00€</i>
<i>Helado artesanal de la Central Heladera</i>	<i>4,00€ (1 Bola) 7,00€ (2 bolas)</i>
<i>Pan artesano y servicio</i>	<i>1,90€/unidad</i>
<i>Pan sin gluten y servicio</i>	<i>2,50€/unidad</i>

Todos nuestros postres son caseros.

Helados ecológicos.

Carta limpia de gluten excepto nuestras croquetas caseras.

IVA INCLUIDO