



<i>Cecina de Wagyu aderezada con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)</i>	24,50€
<i>Crema de puerros de la huerta y crunch de porco celta</i>	12,50€
<i>Crema de calabaza potimarrón asada con Ras-el-Hanout</i>	14,00€
<i>Guiso de setas de temporada y bacalao (2 personas)</i>	23,00€
<i>Alcachofa a baja temperatura con AOVE y citronella</i>	6,00€/unidad
<i>Empanada fresca del día de hojaldre</i>	12,00€
<i>Degustación de quesos artesanos (Airas Moniz, O Cebreiro y Arzúa)</i>	24,00€
<i>Croquetas caseras de jamón Celta</i>	16,00€
<i>Tortilla de patatas tradicional con huevos camperos de Taramundi</i>	15,50€
<i>Carrilleras Celtas y parmentier de grelos</i>	19,90€
<i>Ternera en salsa y guarnición de castaña y calabaza</i>	21,50€
<i>Calamares en su tinta natural y arroz aromatizado</i>	24,00€

POSTRES

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

<i>Pan artesano y servicio</i>	2,50€/unidad
<i>Pan sin gluten y servicio</i>	3,50€/unidad

Todos nuestros postres son caseros.

Helados ecológicos.

Carta limpia de gluten excepto nuestras croquetas caseras.

IVA INCLUIDO