



ENTRANTES

<i>Cecina de Wagyu aderezada con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)</i>	24,50€
<i>Ensalada de Otoño, falsa tierra, setas silvestres, avellanas y cecina Wagyu</i>	19,50€
<i>Alcachofa a baja temperatura con AOVE y citronella</i>	6,00€/unidad
<i>Croquetas caseras de jamón Celta</i>	14,00€
<i>Vieiras a la plancha y su aliño cítrico</i>	21,00€
<i>Degustación de quesos artesanos (Airas Moniz, O Cebreiro y Arzúa)</i>	24,00€

PLATOS DE CUCHARA

<i>Crema de puerros de la huerta y crunch de porco celta</i>	12,50€
<i>Crema calabaza potimarrón asada con Ras el Hanout</i>	14,00€
<i>Fabada Asturiana tradicional y compango astur-galaico</i>	19,50€
<i>Fabas amariscadas del Eo y su pulpo</i>	24,00€
<i>Potaje de setas de temporada y bacalao</i>	23,00€

DEL RURAL

<i>Huevos rotos camperos ecológicos con bacon de Buey criado en la Reserva de la Biosfera Eo, Oscos y Terras de Burón</i>	15,00€
---	--------

DE LA MAR

<i>Bacalao a la bilbaína con patata panadera</i>	28,50€
<i>Calamares de potera en su tinta natural y arroz aromatizado</i>	24,00€
<i>Tentáculo de pulpo braseado, verduras en escabeche, patata rústica y mahonesa de aceituna negra</i>	23,50€

NUESTROS ARROCES (mínimo 2 personas)

<i>Risotto de setas de temporada y Grana Padano</i>	21,00€/persona
<i>Arroz caldoso con Bogavante</i>	29,50€/persona

DE LA MONTAÑA

<i>Ternera en salsa y guarnición de castaña y calabaza</i>	21,50€
<i>Carrilleras Celtas y parmentier de grelos</i>	19,50€
<i>Hamburguesa Gourmet de ternera de nuestros valles, bacon de buey, queso Arzúa y cebolla mantecosa de Airas Moniz</i>	20,50€
<i>Lingote de lechazo a baja temperatura con duxelle de setas</i>	29,50€
<i>Picaña con demi-glacé y patata asada gallega</i>	28,00€

<i>Pan artesano y servicio</i>	1,90€/unidad
<i>Pan sin gluten y servicio</i>	2,50€/unidad

Opciones vegetarianas y veganas.

Carta limpia de gluten excepto nuestras croquetas caseras, tenemos pan sin gluten.

IVA INCLUIDO