



<i>Cecina de Wagyu aderezada con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)</i>	<i>24,00€</i>
<i>Gazpacho de cerezas</i>	<i>10,00€</i>
<i>Crema caliente de zanahoria y Ras-el-Hanout</i>	<i>12,00€</i>
<i>Ensalada de tomates de temporada y vinagreta de frutos secos</i>	<i>15,50€</i>
<i>Timbal de ensaladilla rusa, regaliz y kiwi</i>	<i>10,50€</i>
<i>Alcachofa a baja temperatura con AOVE y citronella</i>	<i>5,50€/unidad</i>
<i>Tosta de pimientos asados y ventresca</i>	<i>12,00€</i>
<i>Tosta de cecina con Grana Padano y AOVE</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>13,50€</i>
<i>Fabada Asturiana tradicional y compango astur-galaico</i>	<i>17,50€</i>
<i>Carrilleras Celtas y parmentier de curry</i>	<i>19,50€</i>
<i>Calamares en su tinta natural, acompañados de arroz y alioli</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>Puding de café, toffee y polen</i>	<i>6,00€</i>
<i>Helado artesanal de la Central Heladera</i>	<i>3,50€ (1 Bola) 6,50€ (2 bolas)</i>
<i>Pan artesano y servicio</i>	<i>1,50€/unidad</i>

Todos nuestros postres son caseros.

Helados ecológicos.

Carta limpia de gluten excepto nuestras tostas y croquetas caseras.

IVA INCLUIDO