



ENTRANTES

<i>Cecina de Wagyu aderezada con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)</i>	24,00€
<i>Ensalada de salmón marinado, tzatziki y lechugas del mar</i>	18,00€
<i>Timbal de ensaladilla rusa, regaliz y kiwi</i>	10,50€
<i>Gazpacho de cerezas</i>	10,00€
<i>Crema fría de remolacha y yogurt de pastoreo</i>	12,00€
<i>Crema caliente de zanahoria y Ras-el-Hanout</i>	12,00€
<i>Alcachofa a baja temperatura con AOVE y citronella</i>	5,50€/unidad
<i>Croquetas caseras de jamón Celta</i>	14,00€
<i>Vieiras a la plancha y su aliño cítrico</i>	21,00€
<i>Tentáculo de pulpo braseado, verduras en escabeche, patata rústica y mahonesa de aceituna negra</i>	23,00€
<i>Degustación de quesos artesanos (Airas Moniz, O Cebreiro y Arzúa)</i>	24,00€

PLATOS PRINCIPALES

<i>Fabada Asturiana tradicional y compango astur-galaico</i>	17,50€
<i>Verdinas amariscadas con sus vieiras</i>	24,00€

Del Rural

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

De la Mar

<i>Bacalao a la Meunière y bouquet de microhortalizas</i>	26,00€
<i>Tataki de bonito del Norte, teriyaki y mahonesa del mar (en temporada)</i>	22,00€
<i>Calamares en su tinta natural, acompañado de arroz y alioli negro</i>	24,00€

Nuestros Arroces (mínimo 2 personas)

<i>Risotto de setas de temporada y Grana Padano</i>	21,00€/persona
<i>Arroz caldoso con Bogavante</i>	28,00€/persona

De la Montaña

<i>Tournedó Celta con foie y trufa</i>	27,00€
<i>Carrilleras Celtas y parmentier de curry</i>	19,50€
<i>Hamburguesa Gourmet de ternera de nuestros valles, bacon de buey, queso Arzúa y cebolla mantecosa de Airas Moniz</i>	19,00€
<i>Lingote de lechazo a baja temperatura y su guarnición</i>	29,50€

<i>Pan artesano y servicio</i>	1,50€/unidad
--------------------------------	--------------

Opciones vegetarianas y veganas.

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

IVA INCLUIDO



POSTRES

<i>El tradicional Arroz con leche requemado</i>	<i>6,50€</i>
<i>Coulant casero de chocolate y helado de arándanos ecológicos</i>	<i>8,00€</i>
<i>Filloa rellena de manzana asada y helado ecológico de vainilla</i>	<i>8,00€</i>
<i>Tatin de manzana y helado ecológico de canela</i>	<i>8,00€</i>
<i>Tarta de queso O Cebreiro D.O. y helado de arándanos ecológicos</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>

Todos nuestros postres son caseros.

Helados ecológicos.

Carta limpia de gluten.

IVA INCLUIDO