

Menús Degustación Outono 2020

Nova Cociña Galega: Cociña contemporánea inspirada na tradición

CADEIRAS | 36€

Taciña de Caldo Galego

Castaña de Galicia e Trompeta da Morte

Empanada de millo aberta de Vieira, Xamón de Pato e Froitos do Mar

Bacallao confitado e rematado na Brasa, Pisto e Crema de Azafrán

Costela de Boi do País e Nabizas á Brasa e Emulsión de Fume

Caqui e Pera ao Ribeira Sacra e Crumble de Castañas con Xeadó de Canela

Filloa rechea de Castaña de Galicia e Crema aérea de Augardente

Bica torrada e doces caseiros a modo de petit fours

Antes dos postres ofrecerase unha selección especial de queixos artesanais da Ribeira Sacra (6€ por comensal)

DOADE | 48€

Taciña de Caldo Galego

Castaña de Galicia e Boletus

Sopas de Allo Monfortinas ao noso Xeito

Empanada de millo aberta de vieira, Xamón de Pato e Froitos do Mar

Lasaña en texturas de Bonito de Burela, Gambón, Algas e Muhammara

Arroz de Polbo á Brasa, Codium e Katsuo-bushi

Empanada Tradicional de Tenreira Galega, Castañas e Trompetas da Morte

Costela de Boi do País e Nabizas á Brasa e Emulsión de Fume

Selección de Queixos Artesanais da Ribeira Sacra

Caqui e Pera ao Ribeira Sacra e Crumble de Castañas con Xeadó de Canela

Filloa rechea de Castaña de Galicia e Crema aérea de Augardente

Bica torrada e doces caseiros a xeito de petit fours

Para ofrecer o mellor servizo tódolos nosos menús degustación sírvense exclusivamente a mesas completas.

Ofrecemos un maridaxe especial cos viños de Adegas Petron (12€ por comensal)

Menús Degustación Septiembre 2020

Nueva Cocina Gallega: Cocina Contemporánea inspirada en la Tradición

CADEIRAS | 36€

Tacita de Caldo Gallego

Castaña de Galicia y Trompeta de la Muerte

Empanada de maíz abierta de vieira, Jamón de Pato y frutos del Mar

Bacalao confitado y finalizado en la Brasa, Pisto y Crema de Azafrán

Costilla de Buey del País y Nabizas a la Brasa y Emulsión de Humo

Caquis y Peras al Ribeira Sacra y Crumble de Castañas con Helado de Canela

Filloa rellena de Castaña de Galicia y Crema aérea de Orujo

Bica tostada y dulces caseros a modo de petit fours

Antes de los postres se ofrecerá una selección especial de quesos artesanos de la Ribeira Sacra (6€ por comensal)

DOADE | 48€

Tacita de Caldo Gallego

Castaña de Galicia y Boletus

Sopas de Ajo Monfortinas a nuestra Manera

Empanada de maíz abierta de vieira, Jamón de Pato y frutos del Mar

Lasaña en texturas de Bonito de Burela, Gambón, Algas y Muhammara

Arroz de Pulpo á Brasa, Codium e Katsuobushi

Empanada Tradicional de Ternera Gallega, Castañas y Trompetas de la Muerte

Costilla de Buey del País y Nabizas a la brasa y Emulsión de Humo

Selección de Quesos Artesanos de la Ribeira Sacra

Caquis y Peras al Ribeira Sacra y Crumble de Castañas con Helado de Canela

Filloa rellena de Castaña de Galicia y Crema aérea de Orujo

Bica tostada y dulces caseros a modo de petit fours

Para ofrecer el mejor servicio todos nuestros menús degustación se sirven exclusivamente a mesas completas.

Puede completar su menú con un maridaxe especialmente seleccionado (12€ por comensal)