

Menús Degustación Septiembre 2020
Nova Cociña Galega: Cociña contemporánea inspirada na tradición

CADEIRAS | 36€

Gazpacho de Melón e Froitos do Bosque

Tomate Curado, Millo e Aceite de Quiroga

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

Bacallao confitado e rematado na Brasa e Pataca Cremosa ao Azafrán

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

Melón á Xenebra, Gelée de Herba Luisa e Xeado de Limón

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€

Gazpacho de Melón e Froitos do Bosque

Tomate Curado, Millo e Aceite de Quiroga

Navallas Galegas en mariñeira de Godello e Sriracha

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

Arroz de Polbo á Brasa, Codium e Katsuobushi

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

Solombo de Vaca do País, "ajoblanco" de castañas Pilongas e Figos

Selección de Queixos Artesáns da Ribeira Sacra

Melón á Xenebra, Gelée de Herba Luisa e Xeado de Limón

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€

Gazpacho de Melón y Frutas del Bosque

Tomate Curado, Maíz y Aceite de Quiroga

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

Bacalao confitado y finalizado en la Brasa y Patata Cremosa al Azafrán

Costilla de Buey del País y Cogollo a al Brasa y Emulsión de Humo

Melón a la Ginebra, Gelée de Hierva Luisa y Helado de Limón

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€

Gazpacho de Melón y Frutos del Bosque

Tomate Curado, Maíz y Aceite de Quiroga

Navajas Gallegas en Marinera de Godello y Sriracha

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

Arroz de Pulpo a la Brasa, Codium y Katsuobushi

Costilla de Buey Gallego y Cogollo a la Brasa y Emulsión de Humo

Solomillo de Vaca Gallega, "ajoblanco" de castañas secas e Higos

Selección de Quesos Artesanos de la Ribeira Sacra

Melón a la Ginabra, Gelée de Hierva Luisa y Helado de Limón

Filloa rechea de Castaña de Galicia e 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 (18€ por comensal)