

Para Empezar

Verduras de tempada á Brasa, Quinoa salteada con aromáticas do cañón e salsa Romesco

*Verduras de temporada a la brasa, quinoa salteada con aromáticas del cañon
y salsa Romesco*

11.00

Ovos Mollet de Ferreira de Pantón, Cahelos asados, Chícharos e Gambóns

Huevos Mollet de Ferreira de Pantón, patatas asadas, guisantes frescos y gambones

13.50

Rosca de Sober, crema de Cebreiro, “caviar”, tomate agridoce e Anguía afumada

Rosca de Sober, crema de Cebreiro, “caviar”, tomate agridulce y anguila ahumada

12.00

Rosca de Sober e Xamón Ibérico de cebo

Rosca de Sober y Jamón Ibérico de cebo

12.00

Tartar de Salmón e “guacamole” de cabaza asada e kiwi atlántico

Tartar de Salmón y “Guacamole” de calabaza asada y kiki atlántico

12.80

Focaccia de Salmón afumado na casa, cremoso de aguacate e tomate seco

Focaccia de Salmón ahumado por nosotros, cremoso de aguacate y tomate seco

12.00

Zamburiñas tradicionais á prancha

Zamburiñas tradicionales a la plancha

17.00

Empanada Tradicional do día, tal como se facía antano na Ribeira

Empanada tradicional del día, tal como se hacía antaño en la Ribeira Sacra

10.80

Steak tartar de Vaca do País afinado con xema de ovos de Ferreira lixeiramente picante

*Steak tartar de Ternera Gallega aderezado con yema de huevos de Ferreira
ligeramente picante*

13.00

Táboa de Queixos artesanás da Ribeira Sacra

Tabla de Quesos artesanos de la Ribeira Sacra

(Artesáns: Airas Moniz, Touza Vella, Val do Trabe)

16.80

Media Táboa – Media Tabla

10.50

Servizo de Pan 1€/comensal

Servicio de pan 1 €/comensal

Servizo de pan sen Gluten 1,5€/comensal

Servizo de pan sin gluten 1,5€/comensal

Da Terra / de la Tierra

| | |
|--|--------------|
| Arroz Meloso de Cabaza asada, Shitakes, espinacas frescas e Queixo curado do país <i>Arroz meloso de Calabaza asada, Shitakes, espinacas frescas y queso curado gallego</i> | 17.20 |
| Polo ECO crocante, arroz pilaf e “curri verde” de aromáticas do cañón <i>Pollo ECO crujiente, arroz pilaf y “curry verde” de aromáticas del cañón</i> | 19.00 |
| Feceiras de Tenreira ao Ribeira Sacra e cremoso de Boniato á Brasa <i>Carrilleras de Ternera al Ribeira Sacra y cremoso de boniato a la brasa</i> | 20.00 |
| Entrecot de Vaca Rubia do País (350 gr.) á brasa, Cachelos e ensalada <i>Entrecot de Vaca Rubia de Moncarnes-Monforte de Lemos (350 gr.) a la brasa, cachelos asados y ensalada</i> | 26.50 |
| Arroz á brasa de Rabo de Boi do País estofado, shitakes e alioli de allo negro <i>Arroz a la brasa de Rabo de Buey de Moncarnes-Monforte de Lemos estofado, shitakes y alioli de ajo negro</i> | 21.00 |
| Costela de Vaca do País confitada e remata na brasa, trigueiros, queixo curado do país, Chimichurri e emulsión de fume <i>Costilla de Vaca de Moncarnes-Monforte de Lemos , Grelos braseados, chimichurri y emulsión de humo</i> | 20.00 |

Do Mar / del Mar

| | |
|---|--------------|
| Bacallao confitado e rematado na brasa, Guiso de Tinta e Chícharos frescos <i>Bacalao confitado y terminado en la Brasa, Guiso de Tinta y guisantes frescos</i> | 19.00 |
| Arroz á Brasa de Polbo , ramallo de mar e mexillóns, emulsión de Pimentón e Katsuobushi <i>Arroz a la brasa de Pulpo, codium y mejillones, emulsión de Pimentón y Katsuobushi</i> | 22.00 |
| Salmón á brasa, verduras de tempada e crema Agria <i>Salmón a la brasa, verduras de temporada y crema Agria</i> | 19.00 |

RIBEIRA SACRA PATRIMONIO DA HUMANIDADE