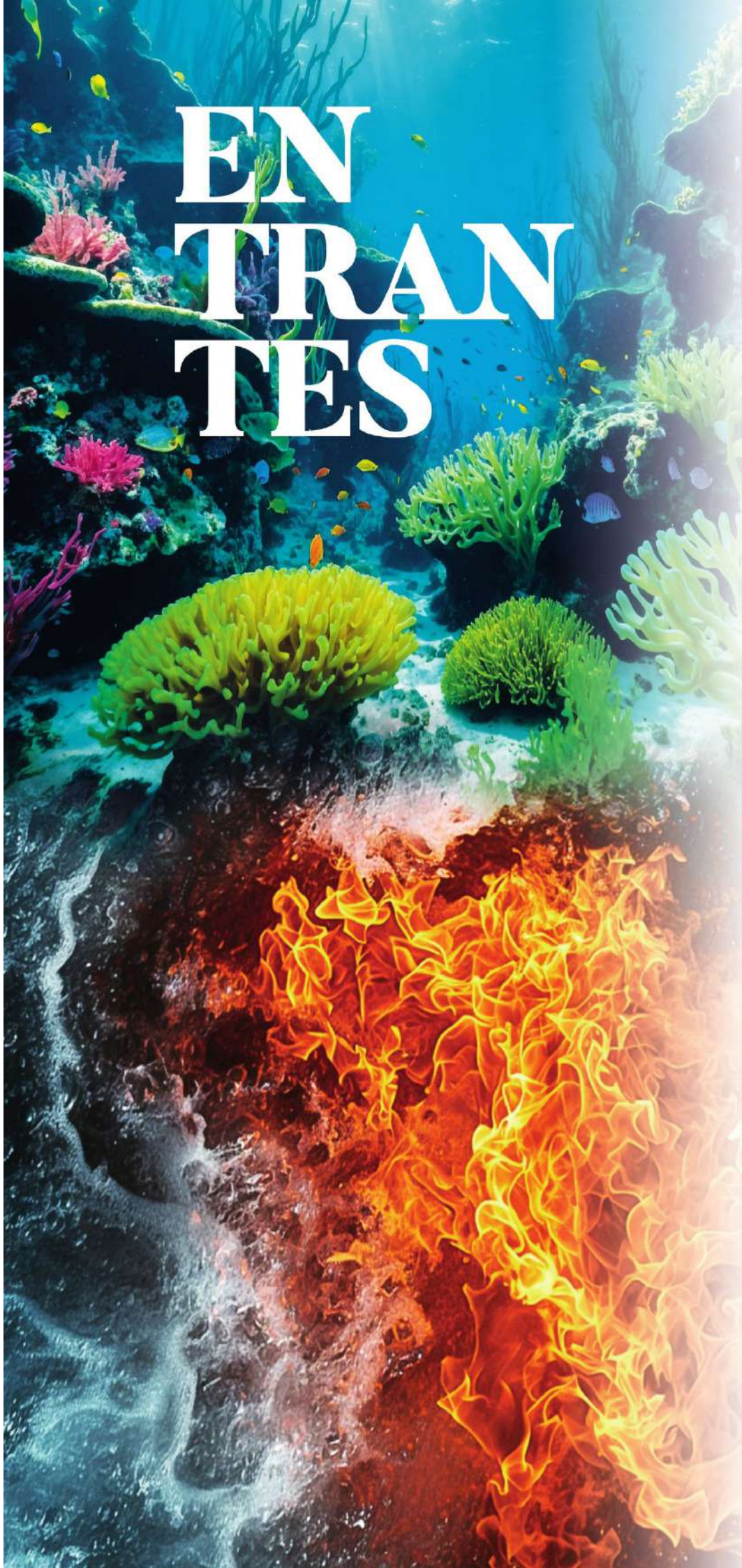


EN TRAN TES



fríos

ANCHOAS DE REVILLA <i>en mantequilla y pan de cristal</i>	24
ENSALADA DE TOMATES <i>con ventresca de atún</i>	19
TARTAR DE ATÚN AL TIKKA MASALA	24
STEAK TARTAR <i>de vaca gallega</i>	27
OSTRAS (Mínimo 4 uds.) <ul style="list-style-type: none">· Clásicas: <i>chalotas, sal, limón y aire de lima</i>· Con aliño japonés: <i>sake, mirin, vinagre de arroz Tamanoi, jengibre y esferas de yuzu</i>	7/Ud.

calientes

EMPANADA GALLEGA DE ATÚN	25
RABAS DE CALAMAR	22
DADOS DE MERLUZA	24
CHIPIRONES EN TEMPURA	22
CROQUETAS DE SOLOMILLO <i>al tikka masala</i>	14
BERENJENA ASADA AL KORMA <i>crema de pistacho y burrata fresca rellena de pesto rojo</i>	19



de la **TIE RRA**

LOMO DE VACA MADURADO <i>acompañado de aguacate relleno de ajo blanco asado y pico de gallo</i>	40
SOLOMILLO DE VACA <i>con escabeche de setas, frutos secos y salsa de queso azul</i>	40
CHULETÓN DE VACA RUBIA A LA BRASA (900 g) <i>Guarnición con patatas baby salteadas, tomate cherry y cilantro fresco</i>	65
PICAÑA DE VACA (600 g) <i>acompañado de salsa roquefort y vegetales salteados a la brasa</i>	48
CACHOPO DE CECINA <i>acompañado de pimientos de Padrón y patatas rústicas</i>	34
RABO DE TORO <i>guisado en lecho de batata naranja asada al romero y puerro frito</i>	32
VEGETALES A LA BRASA	22



del **MAR**

PARGO ENTERO (De 900 a 1.000 g) <i>a la brasa con encurtidos de vegetales y mantequilla aromatizada</i>	38
PULPO A LA BRASA <i>Estilo gallego</i>	30
LANGOSTINOS AL AJILLO	20
GAMBONES AUSTRALES ARGENTINOS A LA PLANCHA <i>8 Uds.</i>	26
ARROZ MELOSO <i>de boletus y gambas</i>	33
SALMÓN <i>en lecho de verduras, crema de chalotas y ajo negro</i>	26
LUBINA A LA PLANCHA <i>acompañada de salsa de vino tinto a la grosella</i>	34