



En esta carta incorporamos referencias a los alérgenos alimentarios que incluye cada uno de nuestros platos, según sus ingredientes y procesos de elaboración. En cualquier caso, si usted es alérgico a algún alimento, por favor comuníquese a nuestro personal para evitar contaminaciones cruzadas!

para compartir

ensalada de ventresca de bonito de Burela, kikos y queso de cabra



revuelto de centollo en pasta brick



anchoas, pimientos asados y queso Idiazábal



brochetas de langostinos crujientes con alioli de ajo negro



chipirones estilo Nordés



pulpiño Nordés, la estrella de la casa...



calamares de la ría fritos



cocochas, gulas y chips



zamburiñas a la plancha



almejas a la marinera



croquetas de jamón ibérico



croquetas de erizo / de centollo



croquetas de chipirones en tinta



arroces

meloso de caza y setas



caldoso de bogavante y nécoras



meloso de vieiras, langostinos, gambas y jamón ibérico



de chipirones, setas y San Simón



de rape, almejas y zamburiñas



de confit de pato y foie



de centollo y cocochas de merluza



negro de chipirones, pulpo y gambas



risotto de algas y erizos



*PEDIDO MÍNIMO: 2 RACIONES

pescados

merluza de Burela sobre arroz negro de chocos



rape, zamburiñas y erizos



atún rojo con verduras en tempura y mayonesa de soja



pescado de lonja a la espalda, algas y almejas



pescado de lonja con fideuá de bivalvos



parrillada de pescado



*Nuestra meta es ofrecer el mejor producto. Por este motivo
nuestros pescados cambian en función de la variedad
en la Lonja de Burela. Consulte a nuestro personal.*

carnes

solomillo de ternera, foie, verduras y patatas

tacos de buey, pimientos asados y humo

chuletitas de lechal y patatas a lo pobre con jamón ibérico

picaña de Angus y piña

presa ibérica, manzana y queso de cabra

