














DE NUESTRA JAMONERÍA

Jamón serrano de A Cañiza raza "Duroc"		8.50
Jamón Ibérico de bellota		18.00
Lacón gallego en fiambre con pimentón de la Vera y AOVE		8.50
Tabla de embutidos "Flor da Cañiza"		8.50
Tabla de jamón, lacón y queso curado		10.00
Cecina de vacuno "Trasacar" con virutas de queso San Simón		8.50




















ENSALADAS

De hojas tiernas, piquillos y ventresca de bonito		10.00
Mezclun de lechugas con queso Camembert frito y mermelada de higos		9.75
De jamón crujiente y queso curado con vinagreta de frutos secos	  	7.50
Templada de conejo escabechado, hojas tiernas y vinagreta de frutos rojos	   	8.50

DELICIAS PARA COMPARTIR

Salpicón de centollo y buey	   	12.00
Dados de salmón marinado con mayonesa de encurtidos y salsa teriyaki	    	12.00
Tataky de atún yellow fish con sésamo, wasabi y salsa de soja	  	12.00
Ensaladilla rusa con ventresca de bonito	   	6.00
Anchoas del cantábrico sobre tomate rallado, mango, orégano y AOVE		12.00
Carpaccio de vacuno con helado de queso idiazábal		12.00
Piquillos rellenos de centollo y buey con fondo de grelos y salsa marinera	   	7.95
Zamburiñas a la plancha con aliño de finas hierbas y pimiento chipotle		12.80
Mini hamburguesa de ternera gallega (lechuga, tomate, tetilla y jamón) 2 unid.	  	6.00
La caja sorpresa de los fritos con salsa tártara (para 2 personas)	   	14.00
Langostinos crujientes en Panko con mayonesa cítrica (6 unidades)	   	7.50
Revuelto de boletus con huevos de coral		9.80
Croquetas de marisco	   	6.95
Chipirones en fritura de harina de maíz	 	8.95
Empanada gallega del día (consultar variedad)	  	6.00

DEL MAR

Bacalao al horno con setas de temporada y castañas confitadas	  	15.00
Lomo de bacalao a la parrilla con vinagretas de frutos secos	  	13.00
Lomo de merluza en salsa de mariscos con zamburiñas y algas	   	16.00
Lomo de merluza a la plancha con meloso de arroz	 	13.50
Tentáculo de pulpo marinado y asado con cremoso de patata y tetilla	  	11.80
Brocheta de rape y langostinos con salsa de pistachos y jamón	 	15.00
Lenguado de la ría a la parrilla		18.00
Parrillada de pescados y verduras (Merluza, Rodaballo y Lenguado) 2 personas		35.00

DE LA TIERRA

Costilla de "porco celta" a baja temperatura y parrilla		9.90
Picaña de vacuno a la parrilla		13.00
Entrecot de ternera gallega a la parrilla con salsa de tetilla	 	13.50
Solomillo de carne roja a la parrilla		16.90
Solomillo de carne roja con crema de setas de temporada	 	17.90
Secreto de "cerdo ibérico" a la parrilla con salsa BBQ		12.75
Chuletón de vaca gallega madurado + 45 días		39.00/Kg.
Carrilleras ibéricas estofadas al mencia con setas, castañas y patatitas		11.75
Variado de carnes (Entrecot de ternera, secreto de cerdo y picaña) para 2 personas		29.00

