

DO MAR / DEL MAR

Bacallao ao pilpil 20,50€
Bacalao al pilil



Robaliza salvaxe á grella (2PAX) 49,50€
Lubina salvaje a la brasa



Arroz de polbo, vieira y mexillón con alioli de ramallo de mar (por encargo)(2pax.) 42,50€
Arroz de pulpo, vieira y mejillón con alioli de alga codium



Arroz de bogavante (por encargo) (2pax.) 55,00€
Arroz de bogavante



DA TERRA / DE LA TIERRA

Xarrete de vaca ó mención sobre parmentier trufada e cogumelos de tempada 16,50€
Jarrete de vaca al mención sobre parmentier trufada y setas de temporada



Solombo de vaca Frisona, toffe de cebolla e patacas 26,50€
Solomillo de vaca Frisona, toffe de cebolla y patatas



Entraña a grella con patacas 18,00€
Entraña a la brasa con patatas

Magret de parrulo á grella con castaña, marmelo e cogumelos de tempada 20,00€
Magret de pato a la brasa con castaña, membrillo y setas de temporada



Chuletón de vaca galega de razas autóctonas (maduración 60 días) 49,00€/kg
Chuletón de vaca gallega de razas autóctonas

GUARNICIÓN EXTRA

Patatas fritas 5,85€
Pimiento asado 5,85€
Ensalada simple 5,85€

ALGO DOCE / ALGO DULCE

Tarta de queixo cremosa 6,50€
Tarta de queso cremosa



Coulant de chocolate con xeado artesán (10min.) 6,50€
Coulant de chocolate con helado artesano



Leite ecoleia frito e caramelizado con xeado artesán 5,95€
Leche ecoleia frita y caramelizada con helado artesanos



Cañas fritidas recheas de crema castaña 6,00€
Cañas fritas rellenas de crema de castaña



Torrada de brioche caramelizado, crema inglesa ao licor café e xeado artesán 6,00€
Torrija de brioche caramelizada, crema inglesa al licor café y helado artesano



Xeados artesáns O AVO 3,80€
Helados artesanos O AVO

* NOTA: Posibilidad de eliminar alérgenos en ciertos platos, pregunte a nuestro personal
* NOTA: Se cobrará 2€ de servicio de comedor por importes inferiores a 20€ por comensal

COPA VIÑOS DOCES / COPA VINOS DULCES

ADRIANO RAMOS PINTO (porto reserva) 3,85€
ALMA DE REBORDA (Tostado del Ribeiro) 14,50€
ARMAN DOCE (Casal de Arman) (blanco) 7,85€
VILLA M (blanco) 4,85€

VINOS BLANCOS

D.O. MONTERREI

FANRELA (Godello) 18,00€

D.O. RIBEIRA SACRA

LAR DE RICOBAO (Ouro do val) (Godello, 15 meses en barrica) 26,00€

D.O. VALDEORRAS

LAGAR DE CIGUR (Godello sobre lias) 25,50€

D.O. RIBEIRO

ANTONIO MONTERO "AUTOR" 18,50€

PARAJE PENABOA (Finca Viñoa)(18 meses en barrica)(Ed. Limitada) 38,00€

D.O. RIAS BAIXAS

QUINTA DO COUSELO 22,00€

PAZO DE RUBIANES 25,00€

CAVA

BECQUER 26,00€

VINOS TINTOS

D.O. MONTERREI

ABELEDOS (Mencia) 16,00€

D.O. VALDEORRAS

LAGAR DE CIGUR (Mencia) 15,00€

AGOREIRA (Garnacha) 16,50€

D.O. RIBEIRA SACRA

PAZO DE LA CUESTA (6 meses en barrica) 30,00€

CAPRICO MERENZA O (Ponte da Boga) 31,00€

CAPRICO DE SOUSÓN (Ponte da Boga) 31,00€

ALOUVIÑO 39* (9 meses en barrica) 49,50€

D.O. RIBEIRO

RAICES DEL MIÑO (Brancellao, Caiño, Sousón) 30,00€

D.O. RIOJA

ARRIEZU 16,00€

VALLOVERA 16,00€

SIERRA CANTABRIA 22,00€

CALADOS DEL PUNTIDO (2018) 35,00€

SAN VICENTE (2019) 70,00€

VIÑA ALTO DEL CHUPETE (Garnacha 100% de viñedo singular) 82,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

VEINTISIETE 16,00€

ALTOS DEL TERRAL 26,00€

TORRESILO 45,00€

D.O. PROTEGIDA VINO DE PAGO ABADIA RETUERTA

ABADIA RETUERTA (Selección especial 2018) 49,00€

VINO DULCE POR COPA

ADRIANO RAMOS PINTO (porto reserva) 3,85€

ALMA DE REBORDA (Tostado del Ribeiro) 14,50€

ARMAN DOCE (Casal de Arman) (Blanco) 7,85€

VILLA M (Blanco) 4,85€