

PARA ESCOMEZAR / PARA EMPEZAR

Canelón de galiña de Mos e mousse de castaña de Allariz (1ud.) Canelón de gallina de Mos y mousse de castaña de Allariz	9,00€
	
Risotto de boi, shiitake trives e queixo Savel de Airas Moniz Risotto de buey, shiitake trives y queso Savel de Airas Moniz	12,00€
	
Degustación de queixos artesanás, noces eco e sorbete de Mencía Degustación de quesos artesanos, nueces eco y sorbete de Mencía	14,85€
	
Steak tartar de boi, sorbete, crocante de pan de castaña e mostaza de grelos Steak tartar de buey, sorbete, crujientes de pan de castaña y mostaza de grelos	15,00€
	
Taco de alga Nori con vieira (1ud.) Taco de alga nori con vieira	4,00€
	
Escabeche de mexillons e ramallo de mar ao godello con vinagre artesán Escabeche de mejillones y alga codium al godello con vinagre artesanos	10,50€
	
Ovo “Pitagudin” a 65° e boletus confitado sobre parmentier trufada Huevo “Pitagudin” a 65° y boletus confitado sobre parmentier trufada	12,00€
	
Volandeiras á prancha (8ud.) Volandeiras a la plancha	16,50€
	
Volandeiras con panceta de porco celta e queixo San Simon D.O.P. (8ud.) Volandeiras con panceta de cerdo celta y queso San Simon D.O.P.	18,50€
	
Hortalizas de tempada á brasa con pesto rosso Hortalizas a la brasa con pesto rosso	12,85€
Polbo da ria á brasa, crema de pataca e allada galega Pulpo de la ria a la brasa, crema de patata y ajada gallega	17,00€
	
Pan bao de polbo da ria á brasa con maionesa de kimchee e mousse de queixo Arzúa (2ud) Pan bao de pulpo de la ria a la brasa con mayonesa de kimchee y mousse de queso Arzúa	12,50€
	
Mexillons da ria ao wok con mollo de curry Mejillones de la ria al wok con salsa de curry	12,50€
	
Roliños de chacina recheos de mousse de foie Rollitos de cecina rellenos de mousse de foie	19,50€
	
Roast beef de boi, pan de castaña, chutney de ameixas e shiitake trives en escabeche Roast beef de buey, pan de castaña, chutney de ciruela y shiitake trives en escabeche	12,00€
	
Pan de masa nai ao forno de leña / pan de masa madre al horno de leña	1,10€
	

DO MAR / DEL MAR

Bacallau ó pilpil 19,50€
Bacalao al pilpil



Peixe sapo a brasa (1kg.) 30,50€
Rape a la brasa



Arroz de polbo, vieira y mexillón con alioli de ramallo de mar (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 16,00€
Jarrete de vaca al mención sobre parmentier trufada



Solombo de boi de Allariz, toffe de cebolla e pastel de cabaza con panceta de porco celta 39,00€
Solomillo de buey de Allariz, toffe de cebolla y pastel de calabaza con panceta de cerdo celta



Entraña a grella con patacas e mollo churrasco 18,00€
Entraña a la brasa con patatas y salsa churrasco

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

Chuletón de boi de Allariz á brasa e as súas guarnicións 85,00€/kg
Chuletón de buey de Allariz a la brasa y sus guarniciones

GUARNICIÓN EXTRA

Patatas fritas 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 de limón y erva luisa 6,00€
Cañas fritas rellenas de crema de limón y hierba luisa



Mazá tabardilla, xeado de papanduxas e bizcoito de pistacho 5,50€
Manzana tabardilla, helado de papanduxa y bizcocho de pistacho

Filloa rechea de crema de queixo con crema inglesa ao licor café 5,50€
Filloa rellena de crema de queso con crema inglesa al licor cafe



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€

MARIA CASTAÑA (vino de licor tostado con castañas) 3,50€

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

ABELEDOS (Godello)	16,00€
FANRELA (Godello)	18,00€
FRAGA DO CORVO	20,00€

D.O. RIBEIRA SACRA

MASSIMO SELECCION (Godello) (Ed. limitada)	22,00€
PONTE DA BOGA (Godello)	22,50€
LAR DE RICOBAO (Ouro do val) (15 meses en barrica)	26,00€

D.O. RIBEIRO

CUNQUEIRO	16,00€
FINCA VIÑO (Treixadura)	22,00€

D.O. RIAS BAIXAS

MAROLA	21,00€
QUINTA DO COUSELO	22,00€
GRAN BAZAN AMBAR	23,00€
PAZO DE RUBIANES	25,00€
GRAN BAZAN LIMOUSINE	36,50€

CAVA

BECQUER	26,00€
---------	--------

VINOS TINTOS

D.O. MONTERREI

ABELEDOS (Mencia) 16,00€

D.O. VALDEORRAS

LAGAR DE CIGUR (Mencia) 15,00€

AGOREIRA (Mencia) 16,50€

AGOREIRA (Garnacha) 16,50€

D.O. RIBEIRA SACRA

PONTE DA BOGA (Mencia) 19,00€

BALUCE (ADEGA VELLA) (6 meses en bodega) 23,00€

LAR DE RICOBAO 10 LUNAS (10 meses en bodega 2014) 26,00€

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

CAPRICO MERENZA (Ponte da Boga) 31,00€

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

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

FINCA LA CAPITANA (2017)(10 meses en bodega)(con invitación a bodega) 60,00€

D.O. RIBEIRO

ABADIA DE GOMARIZ (Crianza) 24,50€

RAICES DEL MIÑO (Brancellao, Caíño, Sousón) (2018) 30,00€

D.O. RIOJA

ARRIEZU 16,00€

LOPEZ DE HARO (Reserva) 19,50€

VIÑA ARDANZA (Reserva especial) 41,50€

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

D.O. RIBERA DEL DUERO

VEINTISIETE 16,00€

ALTOS DEL TERRAL (Crianza) 25,00€

ABADIA DE SAN QUIRCE (Crianza) 29,00€

BOSQUE DE MATASNOS 42,00€

VINO DULCE POR COPA

ADRIANO RAMOS PINTO (porto reserva) 3,85€

MARIA CASTAÑA (Vino de licor tostado con castaña) 3,50€

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

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

VILLA M (Blanco) 4,85€