

Carta:

- Croquetas caseiras. 12€**
- Panipuris recheos de carne de xarrete de tenreira mechada con alioli de allo negro. 13€**
- Panipuris de tartar de salmón con crema de aguacate, piparra e cacahuete 15€.**
- Tacos de millo con carne de vaca, pico de galo , crema de aguacate e picante ó gusto. [opción vegana con tofu]. 6€.**
- Quesadillas (trigo) de carne con queixo de ovella e parmesano con pico de galo. [opción vegana con tofu] . 7€.**
- Patacas bravas lambonas con salsa picante de froitos secos e alfabega e alioli de ceboliño. 12€**
- Allos porros confeitados con stracciatella artesana galega, pistachos e arroz vietnamita. 13€.**
- Tagliatelle ao Pesto de pistacho con parmesano (opcional) 15€.**

Carta:

- Tagliatelle boloñesa con carne de vaca madurada. 15€**
- Ensalada de cogollos con anchoa , ventresca, stracciatella, tomate e perlas de yuzu. 15€**
- Zamburiñas á prancha con aderezo da casa e perlas de yuzu. 16€.**
- Arroz cremoso do día. 16€.**
- Lagostinos en tempura con salsa agripicante. 15€.**
- Lagostinos con pataca panadeira, ovos fritos camperos e salsa americana . 16€.**
- Raxo de Porco estilo Lambón con patacas fritas 14€.**
- Fideos Udon de arroz con carne e aliño de xenxibre, allo, tamarindo e verduriñas. Con topping de froitos secos. 15€.**
- Secreto de porco adobado con patacas 16€.**
- Onglet de vaca madurada á plancha con patacas. 16,5€.**
- Sobremesas caseiras (Consultar) 6€.**

VINO & BLANCO &

- MARIETA // 2023

Albariño / Rias Baixas / Cambados. 18 €

- ARCAN // 2020

Albariño / Rias Baixas / Sanxenxo. 22 €

- LAGAR DE CERVERA / 2022

Albariño / Rias Baixas. 19 €

- NESTA OURELA (CAÑA RIO) / 2023

Blanco lexítimo / Terras de Navia 27 €

- RECTORAL DE MONAGUILLO / 2023

Godello / Monterrey 21,5 €

- SILIUS FERRO / 2022

Godello / Quiroga. 23 €

VINOS BLANCOS:

- FANRELA/2024

Godello/ Monterrei/Ourense. 16 €

- O LUAR DO SIL /2023

Godello/ Valdeorras/ Larouco. 21€

- GOLPE A GOLPE/2021

Espumoso/ vilanova de arousa 23 €

- NU ALLONGE/EMENDIS

Cava/ brut/ Barcelona. 16 €

- ANTONIO MONTERO /2023

Ribeiro/Castrelo de Miño. 17€

- MAL RAI0 TE PARTA/2023

Ribeiro/ Beade/ Ourense. 21 €

- ALBERTE//2023

Ribeiro/ Arnoia / Ourense/. 17€

VINOS TINTOS:

-MATILDA NIEVE/2023

Mencia/Ribeira sacra 20 €

-LA DIOGA/2018

Mencia/ Bierzo 24 €

-PENAFURADA/2022

Mencia/Ribeira sacra 22€

-NESTA OURELA/2023

Merenzao/Negueira de Ruiz 30 €

-BIGBANG/2020

Ribeiro tinto/Ourense. 28€

-O COTARELO/2022

Ribeiro tinto/ Ourense. 19 €

-IZADI/2 0 2 0

Rioja Crianza/Villanueva Avila. 19 €

-LA BICICLETA VOLADORA/2023

Rioja/Aldeanueva del Ebro. 19€

VINOS TINTOS:

-LOPEZ DE HARO/2020

Rioja/ d. Vicente Osonsierra. 18€

-BERONIA E.L./2020

Rioja Crianza/Ollauri. 18 €

-ALTO DE LOS ZORROS/2021

R.del Duero/ 10 meses/ Burgos. 19€

-PAGO DE LOS CAPELLANES/2023

R.del Duero/ Roble. 22 €

-MATARROMERA/2020

R.del Duero/ crianza/Valladolid. 32 €

-ELIAS MORA/2020

Toro/ Crianza/Valladolid. 19€

-JUAN GIL (PLATA)/2021

Jumilla/Paraje Aragona. 22 €

-HABLA DEL SILENCIO/2022

Extremadura/ Trujillo. 21€

-JEAN LEON/2022

Penedes/ Vino ecológico 19 €