



Tomates cherry , queso Cebreiro, ajada y maiz frito	14€
Cigalas y caldo cítrico de sus cabezas	18€
Crudo de jurel a la llama, codium y jugo cítrico de aji amarillo	15€
Tartar de atún , huevo y ajo blanco	18€
Gofre de patata , kimchee y anguila ahumada	13€
Croqueta ahumada con gamba blanca	16€
Alcachofas confitadas, queso galmesano y aceite de panceta de ibérico	16€
Vieira , crema de puerro, sofrito y migas	11€
Cocochas de Bacalao , pil pil de limón y perejil, con cebolla confitada	22€
Choquitos brasa con encebollado y crema fina de ajo y azafrán	21€
Bocata de costilla de vaca y chimichurri	14€
Jarrete de cordero , parmentier de patata y col china	24€
Canelón de rabo de vaca, salsa de foie y trufa, emulsión de perejil y ajo	21€
Arroz de temporada	24€

Pan y aperitivo 2,5€

Iva incluido

MENÚ ORIXE (Mesa completa)	65 €
Mediodía hasta las 15:00 - Cenas hasta las 22:00	

MENÚ PEDRA (Mesa completa)	50 €
Mediodía hasta las 15:15h - Cenas hasta las 22:30	

POSTRES

Flan de vainilla	7 €
Mil hojas , cremoso de chocolate, praline y kikos	8 €
Piña , sorbete de lima, espuma de coco y hierbabuena	7 €

VINOS DE POSTRE

Oremus tokaji 5 puttonyos	10 €
Oloroso, Don zoilo 15 años	8 €
Dolç Mataró, Monastrell	6,5 €
Amontillado, Gran Barquero	6,5 €
A morena, Blanco lexítimo	6,5 €
Trudy, O porto rubí	6,5 €
Barbadillo, Manzanilla pasada en rama	5 €

Consultar los alérgenos a nuestro personal