

morrofino®

Tomatitos , salmorejo, granizado de lechuga y jalapeños	13,5€
Ventresca de atún rojo , gazpacho verde y tomate pasificado	16€
Tiradito de caballa con miso cítrico y ajada	16€
Nori tempura con atún rojo y yema de huevo (3 ud)	18€
Vieira con crema de berberecho y croûtones (1ud)	11€
Croquetas de mantequilla ahumada, gamba blanca y ajillo (4ud)	15€
Gofre de patata , kimchee y anguila ahumada (4ud)	15€
Espárrago á feira, cacheira y espuma de patata	16€
Steak tartar , brioche tostado y queso de oveja curado (2ud)	17€
Panceta lacada a la brasa, hierbas y encurtidos (3ud)	15€
Rape a la brasa con salsa verde y agridulce de pimiento	22€
Cocochas de bacalao con pilpil de ají amarillo	22€
Arroz de temporada	24€
Canelón de rabo de vaca con salsa de foie	21€
Pluma ibérica a la brasa con chimichurri, duxelle de champiñones y San Simón	21€

Menús Degustación (Precio por persona)

Menú Origen

5 salados+2 dulces

50€

Hasta 15:15 y 22:15

Menú Morrofino

8 salados+2 dulces

65€

Hasta 15:00 y 22:00

Menú vegetariano

5 salados+2 dulces

50€

Hasta 15:15 y 22:15

Pan y aperitivo 2,50€

IVA incluido

En caso de alergias e intolerancias consulte a nuestro equipo.

POSTRES

<i>Namelaka de yuzu y vainilla con helado de Bergamota</i>	7,5€
<i>Milhojas con Cremoso de Chocolate, praliné y kikos</i>	7,5€
<i>No es el típico Flan</i>	7€

VINOS DULCES Y SEMIDULCES

PPC

<i>BODEGA CAZAPITAS, (RÍAS BAIXAS - GALICIA)</i> <i>Cazapitas, 2023 (Albariño)</i>	5,50€
<i>DISZNÓKÓ, (TOKAJI - HUNGRIA)</i> <i>1413, 2021 (Furmint)</i>	8,00€
<i>FERNANDO DE CASTILLA, (JEREZ)</i> <i>Antique OLOROSO (Palomino fino)</i>	12,00€
<i>GRANS-FASSIAN (MOSEL - ALEMANIA)</i> <i>Apotheke, 2019 (Riesling Auslese)</i>	15,00€

Iva Incluido

En caso de alergias e intolerancias: consulte a nuestro equipo.