

MENÚ



Tomates cherry , queso de Cebreiro y maiz frito	14€
Crudo de jurel a la llama, codium y jugo cítrico de aji amarillo	15€
Pez limón , panipuri y ensaladilla de huevo (3ud)	17€
Vieira , crema de puerro, sofrito y migas (1ud)	11€
Espárrago blanco , cacheira y espuma de san Simón	16€
Gofre de patata , kimchee y anguila ahumada (4ud)	13€
Croqueta ahumada con gamba blanca (4ud)	16€
Cocochas de Bacalao , pil pil de ajada y cebolla confitada	22€
Steak tartar , sobre brioche tostado y queso madurado	17€
Choquitos brasa con encebollado y crema fina de ajo y azafrán	21€
Panceta lacada a la brasa con salsa de cilantro (3ud)	14€
Arroz de temporada	24€
Canelón de rabo de vaca, salsa de foie y trufa con emulsión de ajo negro	21€
Carrillera de ibérico, hojaldre y duxelle	22€

Pan y aperitivo 2,5€

I.V.A incluido

MENÚ ORZÁN (Mesa completa) 35 €
3 pases salados 1 postre
Mediodía hasta las 15:15h -Cenas hasta las 22:30

MENÚ PEDRA (Mesa completa) 50 €
5 pases salados y 2 pases dulces
Mediodía hasta las 15:15h -Cenas hasta las 22:30

MENÚ ORIXE (Mesa completa) 65 €
7 pases salados 2 pases dulces
Mediodía hasta las 15:00 - Cenas hasta las 22:00

POSTRES

Flan de vainilla	7 €
Mil hojas , cremoso de chocolate, praline y kikos	8 €
Fresas , espuma de yogurt y sorbete de fresa	7 €

VINOS DE POSTRE

Tokaji 5 puttonyos	10 €
Oloroso, Don zoilo 15 años	8 €
Dolç Mataró, Monastrell	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