

Menú Praza de Abastos

Percebellada

Vieira, espárragos brancos e ourizos

Luras de potera con ceboliñas tenras

Bogavante á brasa co seu arroz meloso

Salmonete, berenxena escalivada e alioli

Gallo de Mos con colmenillas

Cubo bombón de cereixas

85,00

Menú Clásico

Bonito marinado, tomates de horta e fiuncho

Empanada aberta de millo e sardiñas de Rianxo

Tortilla de grelos e berberechos

Chocos de potera con fideos negros

Solombo de tenreira, San Simón e P.X.

Requeixo, noces garrapiñadas e xeadado de mel

60,00

Menú vegano

Ensalada de aguacate, tomates de horta e mezclum

Taco de hommos con pico de galo

Alcachofas, espárragos e berenxena á brasa

con piñóns e arbequinas

Paella de cogomelos de primavera

Cenoria, coco e chocolate

50,00

A maiores

Bonito marinado, tomates de horta e funcho _____	18,00
Empanda aberta de millo e sardiñas de Rianxo _____	17,00
Tortilla de grelos e berberechos _____	18,00
Vises, espárragos brancos e maionesa de ourizos _____	24,00
Polbo asado no seu zume con cachelos _____	18,00
Bogavante á brasa co seu arroz meloso _____	32,00
Salmonete, berenxena escalivada e alioli _____	24,00
Escarapote con guiso de minchas e flores de cabaciña _____	24,00
Rape asado, tirabeques e chícharos do Ulla _____	26,00
Luras de potera con ceboliñas temperás _____	26,00
Raxo ibérico con tubérculos glaseados _____	24,00
Steak tartare _____	26,00
<i>Mollejas</i> de tenreira, foie e colmenillas _____	26,00
Vaca vella ao sal _____	32,00
Galo de Mos en paella de cogomelos de primavera _____	28,00

Sobremesas

Requeixo, noces garrapiñadas e xeado de mel _____	8,00
Cenoria, coco e chocolate branco _____	8,00
Cubo bombón de cereixas _____	8,00
Baba ao ron con xeado mantecao _____	8,00

Carrinho de queixos artesanais do país _____ completa	26,00
_____ media	16,00