Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

Menú Gastronómico "Piconegro"

APERITIVO:

Sardinas de Villagarcía

ENTRADAS:

Tartar de salmón con helado de aceite de oliva

Croquetas de ibérico y marisco

DEL MAR:

Brocheta de rapito y gambón al curry

DE LA TIERRA:

Cochinillo deshuesado con patata confitada

Solomillo con foie y verduritas de temporada

DULCE:

Tarta de almendra con helado de castaña

Petit four

Precio **68** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE GASTRONÓMICO

O luar do Sil – D.O. Valdeorras –Godello

Pétalos del Bierzo crianza D.O. Bierzo – Mencia

Caliza - D.O. Dominio de Valdepusa - syrah y petit verdot

Precio **22** € por personal

Menú Fusión "Piconegro"

APERITIVO:

Humus de espárragos verdes y regañas de pimentón de la vera

ENTRADAS:

Raviole de foie con pure trufado

Ceviche de trucha del Jerte

DEL MAR:

Brocheta de atún, ajoblanco de almendra y aguacate y salteado de cerezas dulces.

DE LA TIERRA:

Panceta ibérica al estilo japones.

Magre de pato a baja temperatura con salteado de arroz basmati, con emulsión y salsa de cereza.

DULCE

Semifrío de frutos rojos y coco, con esponjas de cereza y frutas de temporada.

Petit four

Precio **62** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE FUSIÓN

Capela de Axis - D.O. Rías Baixas- albariño

José Pariente – D.O. Rueda – Verdejo

Cesar Príncipe crianza – D.O. Cigales – Tempranillo

Precio **24** € por personal

Nuestra carta Vegana

Entrantes fríos

Ensalada de espinacas con orejones, parmesano y cherrys confitados	14€
Ensalada de canónigos y rúcula con vinagreta de mango y lichys	15€

... o calientes

Wok de verduras	15€

Como principal

Pasta de ortigas con tomate seco y parmesano vegano	15€
Albóndigas veganas al curry con patatas especiadas	16€
Hamburguesa de zanahoria, calabaza y quinoa con brotes verdes y frutos secos	14€

Algo dulce

Semifrio de Maracuya con salsa de chocolate	6€
Couland de chocolate vegano	6€
Piña natural	5€

Nuestros platos por encargo

Arroz meloso con bogavante (por encargo min. 2 personas)	24€
Paletilla de cabrito asada con patatas panaderas	28€
Cochinillo confitado con pastel de patata	23€

Todos los precios llevan el IVA incluido

Menú degustación especial "Otoño-Invierno"

APERITIVO:

Brocheta de setas y verduritas de temporada con salsa romesco.

ENTRANTE:

Arroz meloso de setas y panceta asada.

PESCADO:

Dorada rellena de gambón y setas con salsa de azafrán.

CARNE:

Solomillo de venado sobre puré de manzana, salteado de setas y crujiente de aceituna.

POSTRE:

Torrija con manzana templada y helado de canela.

Precio **42** € por personal

Incluye agua y pan

MARIDAJE DEGUSTACIÓN

Marieta D.O. Rías Baixas

Gotas de Habla - V.T. Extremadura

Precio **11** € por personal