

## ENTRANTES FRÍOS

Terrina de foie rellena de manzana con tosta de pasas, y puré de orejones	19
Carpaccio de carabinero aderezado con fruta de la pasión, raifort y helado de mostaza de hierbas	11
Steak Tartar de solomillo gallego sobre crujiente de remolacha	19
Jamón ibérico de bellota	26
Tartar de patudo canario marinado en kimchee, sorbete de ajo blanco y polvo de gazpacho	21
Ensalada de “Barrilote” escabechado, tuétanos de verduras y jugo yodado	15

## ENTRANTES CALIENTES

Selección de croquetas caseras	11
Yema de huevo de corral bañada con una crema de hierbas y tocineta, velo untuoso, toques remolacha y queso ahumado	15
Alitas de pollo fritas al estilo americano sobre cremoso de ajo negro, patatas soufflé y coleslaw	12
Calamar en texturas, aros a la plancha, ravioli liquido de su tinta y concentrado de su caldo	19
Fish and Chips “Melvin” con salsa tártara	18

Selección de pan, mantequilla y aperitivo

3

**Precios en €, Igic Incluido**

## ARROCES Y ROSSEJAT

Arroz de marisco estilo "señoret "	26	Arroz caldoso de carabinero	29
Arroz de pichón y remolacha	26	Arroz meloso de setas y pato	22
Arroz de verduras locales	19	Rossejat de marisco	22
Arroz negro de calamar y cigalas	24	Arroz de bacalao y coliflor	22

Arroz de vaca vieja gallega madurada (600gr de lomo bajo con hueso) Para 2 personas 56

## PESCADOS

Pescado de nuestras costas sobre espuma de algas y cebolleta encurtida rellena de Chucrut de lechuga de mar	25
Lubina en costra crujiente sobre gajos de papa negra al limón y cremoso de mojo verde	26
Pescado a la brasa con su jugo ligado y guarnición	65 /kg

(Consulta con nuestro equipo de sala la disponibilidad diaria en pesos y especies )

**Precios en €, Igic Incluido**

## CARNES

Suprema de pollo a la brasa acompañada de verduras baby locales y salsa de su jugo rustido	16
Lomo bajo de vaca gallega con Dry Aged de 45 días	68 /kg
Rabo a la “Royale”, puré de chirivía y pera al jengibre	21
Terrina de cordero, huesos de pasta fresca con duxelle de hierbas y puré de apio trufado	19

Pregunte a nuestro equipo si desea acompañar su comida con alguna de nuestras salsa o guarniciones del día

Con los mejores ingredientes que encontramos a diario en el mercado os ofrecemos la posibilidad de confeccionar un menú personalizado, consúltanos y el equipo de Martin Berasategui te asesorara sobre este.

**Precios en €, Igic Incluido**

## - POSTRES

Pastel tibio de pistacho, helado de vainilla y crema de jengibre	9
Tarta fundente de queso, helado de miel y mermelada de fresas	7
Chocolatísimo	9
Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima	7
Torrija tibia de pan brioche caramelizada con crema de almendras y helado de café	8
Selección de Cafés o infusiones	4

Si requiere algún tipo de dieta especial o tiene alguna duda acerca de las alergias alimenticias, ej. frutos secos, nuestro personal estará encantado de atenderle para ayudarle con la elección del menú

**Precios en €, Igitc Incluido**