

PLATOS

VINOS

FAVORITOS  
DEL  
SUMILLER

ESPUMOSOS

COCTELES

ENGLISH  
MENU**Bocados egoístas**

Precio

**Bocados egoístas**

OSTRA FINE DE CLAIRE N°2 con gazpacho de padrón

Precio: 5,50 €

OSTRA FINE DE CLAIRE N°2 al natural (extra caviar Imperial  
Beluga +5,00 €)

Precio: 5 €

BRIOCHE DE COCIDO GALLEGO Y QUESO SAN SIMÓN

Precio: 6,50 €

MINICROISSANT DE ATÚN BALFEGÓ, salsa verde mex,  
huevo de codorniz

Precio: 6 €

**Entrantes**

Precio

TOMATES MARINADOS

reellenos de guacamole de mango

Precio: 13 €

**MEJILLONES CURRY-LAKSA**

al vapor con salsa curry-laksa y pak choi

Precio: 15 €

**TORTILLIÑA A LA CORUÑESA**

patata gallega y huevos camperos

Precio: 8,50 €

**Principales****Precio****PULPO A LA BRASA**

patata, kimchi, ajada citrica Y San Simón.

Precio: 23 €

**RAPE**

huancaína peruana, arroz de coco

Precio: 23 €

**PARPATANA DE ATUN ROJO**

glaseada, con coliflor noisette

Precio: 22 €

**FILLOA DE RABO DE VACA**

con curry verde

Precio: 21 €

**CARNES A LA BRASA****ENTRECOT DE LOMO BAJO**

Precio: 23 €

**CHULETÓN SIMMENTAL SELECCIÓN GUIKAR 30 días de maduración**

Precio: 58 €/Kg

**CHULETÓN SIMMENTAL SELECCIÓN ESPECIAL GUIKAR 45 días de maduración**

Precio: 70 €/Kg

## Guarniciones

Precio

PATATA FRITA DE XINZO DE LIMIA

Precio: 4 €

ARROZ CON COCO, emulsión de coco y yuzu

Precio: 5 €

TIRABEQUES, al wok con mantequilla de soja

Precio: 5 €

## Obrador de postres

Precio

---

TARTA DE QUESO DE MORGANA

queso san simón da costa, y crumble

Precio: 8 €

TORRIJA

crema pastelera de dulce de leche y frutos rojos

Precio: 9 €

TARTA DE CHOCOLATE

Precio: 9 €

## GENEROSOS Y DULCES

---

MANZANILLA · LA CIGARRERA

palomino fino

Precio: 21 €

Precio copa: 4 €

**FINO · CRUZ DEL MAR**

palomino fino

Precio: 20 €

Precio copa: 3,5 €

**MOSCATEL DORADO · CESAR FLORIDO**

moscatel de alejandría

Precio: 24 €

Precio copa: 4 €

**VINOS BLANCOS**

---

**Rías Baixas****Precio****Precio copa****RULA FEITICEIRA · BEIRA ARAL**

albariño

Precio: 24 €

Precio copa: 4 €

**ADREDE · BODEGABIERTA**

albariño

Precio: 26 €

**ZARATE TRAS DA VIÑA · EULOGIO POMARES**

albariño

Precio: 52 €

**Ribeiro****Precio****Precio copa****TALENDO SELECCION · BODEGA CRUCES**

Treixadura, Godello

Precio: 22 €

Precio copa: 4 €

**VIA REVOLUCIONARIA · O MORTO WINES**

Treixadura

Precio: 27 €

**FERRADOR · NUEVE UVAS**

treixadura, torrontés

Precio: 25 €

**Valdeorras**

Precio

Precio copa

**O NENO · VIÑA SOMOZA**

Godello sobre lias

Precio: 29 €

**JOAQUIN REBOLLEDO · JOAQUIN REBOLLEDO**

godello

Precio: 27 €

**Ribeira Sacra**

Precio

Precio copa

**CONAS BRANCAS · FEDELLOS DO COUTO**

Godello, Doña branca, Treixadura

Precio: 32 €

**Monterrei**

Precio

Precio copa

**VALDERELLO · BODEGA VALDERELLO**

Godello

Precio: 23 €

Precio copa: 4 €

<b>Rueda</b>	<b>Precio</b>	<b>Precio copa</b>
BENTO · ÁVAREZ DÍEZ verdejo	Precio: 22 €	Precio copa: 4 €

<b>Tenerife</b>	<b>Precio</b>	<b>Precio copa</b>
MAIPE-TAGANANA · VIÑATIGO listán blanco	Precio: 37 €	

<b>Francia</b>	<b>Precio</b>
SCHIEFERKOPF “Via Saint Jacques” Alsacia Riesling	Precio: 28 €

## VINOS ROSADOS

---

FORLONG ROSADO · BODEGAS FORLONG cabernet sauvignon, tintilla de rota	Precio: 24 €
--	--------------

**STUDIO BY MIRAVAL · CHATEAU MIRAVAL**

Cinsault, Garnacha Tinta

Precio: 24 €

**VINOS TINTOS**

---

**Ribeira Sacra**

Precio

Precio copa

VIÑA PORTOTIDE · PINCELO

Mencia

Precio: 22 €

Precio copa: 4 €

PONTEDABOGA MENCIA · PONTEDABOGA

Mencia

Precio: 29 €

CASTRO CANDAZ · RODRIGO MENDEZ, RAUL PEREZ

mencia

Precio: 28 €

EIXE · PEIXE (FEDELLOS DO COUTO)

Albarello, Merenzao, Negreda

Precio: 58 €

AS XARAS · FEDELLOS DO COUTO

mencia

Precio: 35 €

**Ribeiro**

Precio

**ZAPICOS · BODEGA CRUCES**

Ferrón, Mencia

Precio: 23 €

**EL PATITO FEO · BODEGAS PATEIRO**

Caiño, Sousón

Precio: 39 €

**Valdeorras****Precio****CAMIÑO DAS ESTRELAS · ROANDI**

Mencia

Precio: 22 €

**FLAVIA · ROANDI**

Mencia, 6 meses en barrica

Precio: 23 €

**Ribera del Duero****Precio****Precio copa****MALASENDA CRIANZA · NUEVE UVAS**

tempranillo 12 meses en barrica

Precio: 25 €

Precio copa: 4,5 €

**PAGO DE LOS CAPELLANES · PAGO DE LOS CAPELLANES**

tempranillo 5 meses en barrica

Precio: 29 €

**EMILIO MORO · EMILIO MORO**

tempranillo 12 meses en barrica

Precio: 35 €



**FLOR DE PINGUS · DOMINIO DE PINGUS**

tinto fino 18 meses en barrica

Precio: 169 €

**Rioja**

Precio

Precio copa

**LA MONTESA · ALVARO PALACIOS**

Garnacha 12 meses en barrica

Precio: 29 €

**LA VENDIMIA · PALACIOS REMONDO**

garnacha, tempranillo, 4 meses en barrica

Precio: 25 €

Precio copa: 4,5 €

**VIÑA BOSCONIA · LOPEZ DE HEREDIA**

garnacha, tempranillo, 5 años en barrica

Precio: 40 €

**Sierra de Gredos**

Precio

**LA VIÑA DE RAMON · FINCA FUENTEGALANA**

garnacha

Precio: 26 €

**LA MUJER CAÑON · COMANDO G**

garnacha

Precio: 89 €

**Montsant**

Precio

**ALTAROSSES · F. JOAN D'ANGUERA**

Precio: 29 €

garnacha tinta, 12 meses en hormigón y barrica

## Toro

## Precio

SATELITE · BODEGA BIGARDO

Precio: 38,50 €

tinta de toro 15 meses en barrica

## Jumilla

## Precio

TIME WAITS FOR NO ONE

Precio: 26 €

monastrell

## LOS FAVORITOS DEL SUMILLER

---

## BLANCOS

Louis Jadot Pouilly-Fuissé Petites Pierres

Precio: 68 €

Chardonnay

PETER SISSECK, JEREZ-XERES-SHERRY, “Viña Corrales”

Precio: 55 €

Palomino Fino

DOMAINE ANDREE, VALLE DEL LOIRA, Anjou, ” Les  
Faraunieres 2017”  
Chenin Blanc

Precio: 63 €

## TINTOS

La Maison Romane Vosne-Romanée Aux Réas 2019  
Pinot Noir

Precio: 124 €

Domaine Henri Magnien Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes  
2019  
Pinot Noir

Precio: 92 €

Joseph Drouhin Nuits-Saint-Georges Premier Cru 2019  
Pinot Noir

Precio: 116 €

PIERRE MOREY, BORGONA, Cote d’or, Monthelie 2017  
Pinot Noir

Precio: 67 €

TERRE DE L’ELU, L’Aiglerie  
Cabernet franc

Precio: 36 €

## ESPUMOSOS

---

**Champagne**

**Precio**

LARMANDIER BERNIER Latitude · LARMANDIER BERNIER Chardonnay	Precio: 93 €
JACQUES LASSAIGNE Vignes Montgueux · JACQUES LASSAIGNE Chardonnay	Precio: 82 €
DEVAUX GRANDE RESERVE · DEVAUX Pinot Noir, Chardonnay, 3 años en rima	Precio: 57 €
DELAMOTTE BRUT · DELAMOTTE Chardonnay, Pinot noir, Meunier	Precio: 67 €
FRANÇOISE JOFFRAY BRUT · FRANÇOISE JOFFRAY Chardonnay	Precio: 71,50 €
DEVAUX ROSE · DEVAUX Pinot Noir, Chardonnay, 3 años en rima	Precio: 66,50 €

## Cava

## Precio

L'O DE L'ORIGAN ROSE · L'ORIGAN pinot noir, chardonnay, 60 meses de crianza (oxidativa) en rima	Precio: 39 €
AIRE ROSE BRUT NATURE · L'ORIGAN xarelo, pinot noir	Precio: 28 €

## COCTELES (de/from jueves/thursday a/to domingo/sunday)

---

### RIQUIÑO (Marisco)

Precio: 10 €

Ron Barceló, piña asada, canela en rama, vainilla y trufa

---

### RABUDO (Picante)

Precio: 11 €

Tequila tradicional, pomelo y lima natural, sirope de chipotle y ribete de togarashi

---

### BOLBORETA (Pescados y mariscos)

Precio: 11 €

Vodka, chutney de mango, jengibre, chile thai y cardamomo; fruta de la pasión

---

### QUEIMADA (Carne roja)

Precio: 10 €

Ron Barceló y Ron Overproof Plantation, zumo de naranja natural, fruta de la pasión, canela y pieles

---

### BRETEMA (Carne de cerdo)

Precio: 11 €

Ginebra, hoja de sisho verde, yuzu y lima kaffir

---

### ORBALLO (Carne roja)

Precio: 12 €

Makers Mark, majado de cereza de maraschino angostura y bitter de naranja, top de ginger beer

---

### QUEROTE (Pescados, mariscos y carnes)

Precio: 11 €

Pisco, sirope de chicha, clara de huevo

---

MIÑAXOIA SIN ALCOHOL (Marisco)

Yuzu, zumo de arandanos, hoja de siso y ginger beer

Precio: 8 €

---

CHAFALLADA (Pescados y mariscos)

Mango, arandanos, vainilla

Precio: 8 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka, cafe, licor de café gallego