

# VINOS BLANCOS

**MARIETA // 2023**

**Albariño/ Rias Baixas/ Cambados/ 18€**

**ARCAN// 2020**

**Albariño/Rias Baixas/Sanxenxo/ 22€**

**LAGAR DE CERVERA// 2022**

**Albariño/ Rias Baixas/ 19€**

**NESTA OURELA (CASA RIO) //2023**

**Blanco lexítimo/ Terras de Navia/ Lugo/ 27€**

**ALMA TOLA//2023**

**Godello/ R. Sacra/Chantada / 19€**

**SILIUS FERRO//2022**

**Godello/ Quiroga/ 23€**

**FANRELA//2024**  
**Godello/ Monterrei/ourense/ 18€**

**O LUAR DO SIL // 2023**  
**Godello/ Valdeorras/ Larouco/ 21€**

**GOLPE A GOLPE// 2021**  
**Espumoso/ vilanova de arousa/ 23€**

**NU ALLONGE// EMENDIS**  
**Cava/ brut/ Barcelona/ 16€**

**ANTONIO MONTERO //2023**  
**Ribeiro/Castrelo de Miño/Ourense/17€**

**MAL RAIIO TE PARTA// 2023**  
**Ribeiro/ Beade/ Ourense/ 21€**

**FORMIGO//2023**  
**Ribeiro/ Beade/Ourense/ 18€**

# VINOS TINTOS

**MATILDA NIEVES//2023**

**Mencia/Ribeira Sacra/ Lugo/ 20€**

**LA DIOSA/2018**

**Mencia/ Bierzo/ 24€**

**QUINTA TOUCEDO PENAFURADA//2022**

**Mencia/Ribeira sacra/22€**

**NESTA OURELA//2023**

**Merenzao/Negueira de Ruiz/ Lugo/30€**

**BIGBANG// 2020**

**Ribeiro tinto/Ourense/28€**

**O COTARELO// 2022**

**Ribeiro tinto/ Ourense/ 19€**

**IZADI// 2020**  
**Rioja Crianza/Villanueva de Avila/ 19€**

**LA BICICLETA VOLADORA// 2023**  
**Rioja/Aldeanueva del Ebro/19€**

**HACIENDA LOPEZ DE HARO//2020**  
**Rioja/ S. Vicente de la Sonsierra/18€**

**BERONIA E.L.//2020**  
**Rioja Crianza/Ollauri/ 18€**

**ALTO DE LOS ZORROS//2021**  
**R.del Duero/ 10 meses/ Burgos/19€**

**PAGO DE LOS CAPELLANES//2023**  
**R.del Duero/ Roble/Burgos/ 22€**

**MATARROMERA// 2020**  
**R.del Duero/ crianza/Valladolid/ 32€**

**ELIAS MORA// 2020**  
**Toro/ Crianza/Valladolid/19€**

**JUAN GIL (PLATA)//2021**  
**Jumilla/Paraje de la Aragona/ 22€**

**HABLA DEL SILENCIO// 2022**  
**Extremadura/ Trujillo/ 21€**

**JEAN LEON// 2022**  
**Penedes/ Vino ecológico / 19€**



## **Carta:**

- Croquetas caseiras. 12€**
- Panipuris recheos de carne de xarrete de tenreira mechada con alioli de allo negro. 12€**
- Panipuris de tartar de salmón con crema de aguacate, piparra e cacahuete 15€**
- Bomba de pataca e apionabo rechea de boloñesa con salsa brava (opcional) e alioli de ceboliño. 5€ (unidade).**
- Patacas bravas lambonas con salsa picante de froitos secos e alfabega e alioli de ceboliño. 12€**
- Allos porros confeitados con stracciatella pistacho e aceite picual. 13€.**
- Tagliatelle ao Pesto de pistacho. 15€**
- Tagliatelle boloñesa con carne de vaca cachena. 15€**
- Ensalada de cogollos con anchoa, ventresca, stracciatella, tomate e perlas de yuzu. 15€**



A photograph of a restaurant interior. The ceiling is made of white corrugated metal. The walls are a mix of stone and light-colored panels. There are several tables and chairs with woven seats. In the background, there is a bar area with a coffee machine and some plants.

**Carta:**

**-Zamburiñas Á Prancha Con Aderezo Da Casa E**

**Perlas De Yuzu. 18€.**

**-Arroz Cremoso Do Día. 18€.**

**- Raviolis De Pasta Wonton De Costela De Vaca A**

**Baixa Temperatura Coa Súa Salsa Reducida. 16€**

**-Raviolis De Pasta Wonton De Raia Con Salsa**

**Emulsionada De Caldeirada Lambona. 16€**

**-Lagostinos En Tempura Con Salsa Agripicante.**

**15€.**

**-Lagostinos Con Pataca Panadeira E Ovos Fritos**

**Ecóxicos Da Empresa Galo Celta. 18€.**

**- Raxo De Porco Estilo Lambón Con Patacas Fritas**

**14€.**

**- Secreto De Porco Adobado Con Patacas 16€.**

**- Sobremesas Caseiras (Consultar). 6€.**