



Anchoas Sanfilippo	3,50 € / ud
Jamón Ibérico Maldonado, a Cuchillo	27 €
Bogavante en Salpicón sobre Tomate y Huevo	34 €
Foie Royal	10 €
Berberechos a la Brasa	20 €
Carabinero	15 €
Zamburiña Negra Gallega, Yema de Huevo y Papada	3 € / ud
Vieira a la Mantequilla Negra	10 €
Ostra a la Brasa con Salsa Barbacoa	4 € / ud
Pulpo Asado	19 €
Guisante Lágrima con Huevos a la Brasa y Erizo	25 €
Boletus	22 €
Mero a la Brasa	33 €
Ventresca de Atún Rojo y Berenjena Asada	33 €

Las Carnes

Todas las carnes están sometidas a un proceso de maduración en frío a temperaturas constantes que rondan los cero grados, así como porcentajes de humedad apropiados. Para ser consumidas en su punto más óptimo, las carnes **necesitan ser atemperadas unos 20 min**, dependiendo de su grosor.

VACUNO MAYOR GALLEGO

Chuleta

59 €/Kg

Solomillo "Stroganoff"

29 €

Pluma ibérica, maldonado

35 €

CORZO

29 €

RESCALDO

(80 €
PAX)