

EJEMPLOS DE ENTRANTES:

- Terrina de foie micuit para untar **14.00€**
- Tartar de atún rojo con guacamole **9.00€**
- Quesadilla de pollo barbacoa y queso curado **8.90€**
- Ensalada Caprese **8.75€**
- Carpaccio de solomillo de buey con aceite de oliva, rúcula y parmesano **9.60€**

PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:

- Tallarines fritos Yakisoba **11.95€**
- Solomillo ibérico con salsa de queso de Arzúa, trigueros a la plancha y patatas paja **12.95€**
- Revuelto de bacalao dourado, huevos, cebolla pochada, patata paja y bacalao confitado **10.50€**
- Hamburguesa La Cavita: ternera gallega con tomate, cebolla y calabacín a la plancha, queso y rúcula **13.50€**
- Arroz negro de calamar y langostinos **10.95€**

ALGUNOS DE SUS POSTRES:

- Tatín de manzana con helado de vainilla **4.50€**
- Tarta de queso al horno con helado de leche merengada, miel y canela **4.50€**
- Sorbetes y helados **4.00€**
- Coulant de chocolate con sorbete de maracuyá **4.75€**
- Brownie casero de avellanas con helado de pistacho **4.50€**