

A la carta

ENTRANTES DE TIERRA, MAR Y HUERTA:

- Jamón ibérico a cuchillo con pan con tomate y aove
- Carpaccio de reno de Laponia con ajetes tiernos y soja
- Carpaccio de bonito de Burela con brotes, soja y lima
- Canelones de uñas de San Lázaro, crema de setas y bechamel
- Foie de pato con chutney de manzana al curry
- Croquetas
- Pulpo a la plancha con cachelos y ajada / a la gallega
- Bricks de langostinos con jamón y queso
- Almejas de Carril a la sartén
- Zamburiñas a la plancha con vinagreta de trufa y jengibre
- Tempura de verduras
- Gamba blanca del Mediterráneo sobre cama de sal Maldon

ENSALADAS FRÍAS:

- Ensalada Casa da Viña (espárragos, queso, anchoas, cherrys, atún)
- Ensalada de frutas de temporada y brotes verdes

ENSALADAS TEMPLADAS:

- Ensalada templada de pescados y mariscos con vinagreta de naranja
- Ensalada templada de queso de cabra con aliño de frutos secos y dulces
- Tataki de atún rojo con salsa de queso
- Parrillada de verduras al aceite de carbón

DE HUEVO:

- Huevos rotos con patatas fritas, jamón ibérico y cebolla frita
- Revuelto mar y tierra

CARNES Y PESCADOS:

- Croca de Ternera Gallega con cebollitas confitadas
- Chuletón vacuno gallego
- Solomillos de vaca gallega con reducción de Oporto y foie a la plancha
- Gamba de cordero lechal con patata mantequilla
- Tataki de vaca gallega con vinagreta de tomate seco
- Secreto de ibérico a la grella con manzana agridulce

PESCADOS DEL MAR:

- Rodaballo
- Lubina salvaje
- Sanmartiño
- Palometa roja
- Coruxo
- Lenguado
- Marisco por encargo, previa reserva

COCINA ASIÁTICA:

- Teka maki (6 roll de atún rojo)
- Shake maki (6 roll de salmón)
- Ebi maki (6 roll de langostino)
- Santamori sashimi (láminas de salmón, atún rojo y lubina)
- California (10 roll de cangrejo, aguacate, salmón ahumado y mayonesa)
- Maki kuro (10 roll de langostinos, salmón, mango y mayonesa)
- Nigiri variado (12 bolitas de atún rojo, salmón, lubina, langostino, aguacate y pulpo)

- Sushi moriawase (6 roll y 6 nigiris variados)
- Variado especial de la casa (6 roll de langostino, 6 roll de atún rojo, 6 roll de salmón y 12 nigiris variados)

POSTRES:

- Cinco texturas Barry: (trufa negra, sopa blanca, helado de chocolate, cookies y crunch de naranja)
- Coulant de chocolate negro con helado de mandarina
- Selección de helados de la casa
- Bikini de postres del chef con contrastes y crujientes (mínimo 2 pax)
- Pieza de fruta de temporada
- "Nuestra" tarta de la abuela
- Emulsión de frutos rojos, lima y crujiente de toffe
- Cremoso de Arzúa sobre sopa de melocotón