



Una COCINA innovadora, a la vez que tradicional, que trabaja con los mejores y más frescos productos de nuestra tierra, generando nuevas ideas y nuevas texturas.

Es recomendable avisar al maitre con antelación de alergias o intolerancias alimentarias entre los comensales

ENTRANTES FRIOS

<i>Burrata con micro pisto de trigo tierno y jamón de pato</i>	15,60 €
<i>Cecina de vaca con lascas de queso lebaniego, pan tostado y AOVE</i>	15,00 €
<i>Turrón de foie, golosinas cítricas y frutos secos</i>	20,00 €
<i>Ensalada de vieira y calabaza con vinagreta cítrica</i>	17,00 €

ENTRANTES CALIENTES

<i>Alcachofa confitada con crema de boletus y foie</i>	16,00 €
<i>Croquetas cremosas de leche fresca de "Cudaña" (10 Un)</i>	14,00 €
<i>Rabas de calamar con mahonesa de ajo negro</i>	17,00 €
<i>Saquito crujiente de queso con puerros y langostinos salvajes</i>	15,00 €
<i>Menestra de verduras guisadas con salsa de vainas</i>	15,50 €
<i>Arroz meloso de pato y boletus</i>	15,50 €

Todos los precios incluyen el IVA del 10%



PESCADOS

<i>Lubina asada con su colágeno y vegetales rústicos en aceite de perejil</i>	24,00 €
<i>Merluza confitada con marinera Thai y mejillones</i>	22,50 €
<i>Taco Bacalao, crema de puerros asados y jugo gelatinoso de sus pieles</i>	22,00 €

CARNES

<i>Solomillo de vaca al gratén de queso Divirín con reducción de vinos</i>	26,00 €
<i>Tacos de solomillo de ternera al wok con trilogía de pimientos</i>	21,50 €
<i>Medallón de rabo de vaca braseado, foie caramelizado y puré de apionabo trufado</i>	20,50 €
<i>Laminado de carne roja con pimientos de "Isla" y patatas asadas</i>	23,00 €
<i>Lingote de cordero lechal con su jugo ligado y brotes tiernos</i>	22,00 €

POSTRES

<i>Brioche con mascarpone y helado de café</i>	6,90 €
<i>Tarta de chocolate del Palacio con helado de caramelo</i>	6,90 €
<i>Helado artesano con hojaldre caramelizado</i>	6,90 €
<i>Crema cuajada de queso fresco, frutos rojos y crujiente de galleta María</i>	6,90 €

Todos los precios incluyen el IVA del 10%