

## ENTRANTES

Nachos caseros con guacamole 7,5

Quesadillas de jamón ibérico, guacamole y queso crema 8,5

Fingers de pollo rebozados en "Special K" 10

Croquetas artesanales de jamón 9

Quesos artesanos "Quesería Marqués de Valladares" (queixo do país (vaca), gouda holandés (cabra), curado manchego (oveja), Stilton inglés (queso azul de vaca)) 16

Tabla de jamón ibérico y pan con tomate 17

Tabla de ibéricos y pan con tomate 17

## BAOS

Sándwich bao de chicharrones, teriyaki y huevo de codorniz (2 uds.) 8

Sándwich bao de jarrete estofado con encurtidos y salsa barbacoa (2 uds.) 9

## TACOS

Tacos de pollo, pico de gallo y guacamole (2 uds.) 9

Tacos de jarrete de ternera, mole, guacamole y pico de gallo (2 uds.) 9,5

## BURGUERS

Burger con queso de cabra, rúcula, cebolla asada, nueces y crema de setas y trufa 12,5

Burger con queso de Arzúa, rúcula, cebolla asada, piña caramelizada y mayonesa de Sriracha 12,5

## PLATOS LIGEROS

Ensaladilla rusa 7

Tempura de verduras 8,5

Ensalada de cogollos, pimientos asados, ventresca y parmesano 8,5

Ensalada de canónigos, queso de cabra, mango, nueces, pasas y vinagreta de aguacate 9,5

Ensalada de Burrata, tomate y pesto 9,75

Ensalada de quinoa, cus-cus, cítricos y yogurt 8,5

## PASTAS Y ARROCES

Salteado de arroz integral con pollo, gambas y verduras 12,5

Tallarines Yakisoba salteados con langostinos 12,5

Spaguetti nero di sepia salteados con gambas, salsa de tomate casera y queso parmesano 12,5

## CON CARNE

Wok de secreto ibérico y verduritas 12

Brochetas de croca de ternera gallega 12,5

Costilla con salsa barbacoa y patatas fritas 13,5

Secreto ibérico con piquillos y parmentier de patata 15

## CON PESCADO

Tartar de atún rojo con guacamole 12,5

Tataki de atún rojo 13,5

Tempura de langostinos 10

Pulpo a la plancha con cachelos y su ajada 14,5

Brochetas de salmón y ensalada estilo oriental 15

## POSTRES

Tatín de manzana con helado artesano de vainilla (sólo noches) 6,5

Crema catalana con helado artesano de dulce de leche 5,5

Cremoso de queso con espuma de frutos rojos 6

Coulant de chocolate con helado artesano de nata 6

Helados artesanos de leche ecológica "Bico de xeadro" 6

Requeixo da capela con mel e noces 5

Nuestra copa de helado (brownie, almendras, helados artesanos de vainilla chocolate y nata montada) 8

Mojito (clásico, de albariño, de cava o de licor café) 6

Gin tonic La Cavita (con pomelo y perejil) 7



**HORARIO: DE LUNES A DOMINGO**

**CERRADO DOMINGOS (NOCHE)**

**MENÚ SEMANAL 12,95€\*(LABORABLES)**

**\* Bebidas no incluidas**

IVA incluido.  
Según el reglamento UE 1169/2011 les comunicamos que los platos de nuestra carta pueden contener alguno de los 14 grupos de alérgenos.  
Para más información soliciten nuestra carta de alérgenos.