

Menú 1

60,00 €

Pan de coca con tomate
Paletilla Ibérica 100 % bellota
Tomate Raf con ventresca de bonito
Croquetas de marisco
Rabas a la andaluza
Langostinos flambeados con brandy
Mejillones gallegos al Albariño

**** A elegir ****

Merluza de pincho del Cantábrico en salsa verde
Paella de marisco
Entrecot de vaca gallega a la brasa
con guarnición de temporada

*** Postres a elegir ***

Tarta de Santiago con helado de vainilla
Sopa de frutos rojos con helado de yogur

Menú 2

70,00 €

Pan de coca con tomate
Paletilla Ibérica 100% Bellota
Montadito de Steak tartar de vaca gallega
Croquetas de sepia en su tinta con alioli
Pulpo gallego a la brasa
Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil
Mejillones gallegos a la marinera

**** A elegir ****

Lubina salvaje a la Donostiarra
Arroz de pulpo con gambas y pimentón de la Vera
Solomillo de vaca gallega a la brasa
con guarnición de temporada

*** Postres a elegir ***

Tarta de queso DOP gallego con helado
Trufas de chocolate 74% y crocanti de avellana

Opción de Aperitivo de Bienvenida: Ostra y copa de cava 5,00 €

BODEGA

Vino blanco La Poda (Albariño) DO Rías Baixas
Tinto Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja
Aguas minerales y cafés
(Media botella de vino por persona)

Menú 3

80,00 €

Pan de coca con tomate
Paletilla Ibérica 100% Bellota
Tomate Raf con ventresca de bonito
Croquetas de rape, gamba y carabinero
Pulpo a Feira
Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil
Cigalitas de la costa salteadas

**** A elegir ****

Suquet de rape gallego
Solomillo de rape gallego a la plancha
Arroz caldoso de bogavante azul
Solomillo de vaca vieja gallega a la brasa
con guarnición de temporada

*** Postres a elegir ***

Tarta de queso DOP gallego con helado
Pastel de chocolate con helado

Menú de Luxe

97,50 €

Aperitivo de bienvenida: Ostra y copa de Cava

Selección de marisco frío*
Percebes, camarones gallegos y cañaíllas

Carpaccio de bacalao

Parrillada de pescado y marisco*

Pescado de lonja
Bogavante del Cantábrico,
Zamburiñas
Mejillones, navajas
Cigalitas y langostinos

“Oreja de fraile”

A elegir:

Chocolatísimo
Carpaccio de piña y mango con helado de maracuyá

* *Productos sujetos a disponibilidad de temporada.*

Opción de Aperitivo de Bienvenida: Ostra y copa de cava 5,00 €

BODEGA

Vino blanco La Poda (Albariño) DO Rías Baixas
Tinto Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja
Aguas minerales y cafés

(Media botella de vino por persona)

Menú 1

60,00 €

Pa de coca amb tomàquet
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla
Tomàquet Raf amb ventresca de bonítol
Croquetes de marisc
Rabes a l'andalusa
Llagostins flamejats amb brandi
Musclos gallecs a l'Albariño

**** A escollir ****

Lluç de palangre del Cantàbric en salsa verda
Paella de marisc
Entrecot de vaca gallega a la brasa
amb guarnició de temporada

*** Postres a escollir ***

Tarta de Santiago amb gelat de vainilla
Sopa de fruits vermells amb gelat de iogurt

Menú 2

70,00 €

Pa de coca amb tomàquet
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla
"Montadito" de Steak tartar de vaca gallega
Croquetes de sèpia amb la tinta i allioli
Pop gallec a la brasa
"Zamburiñas" a la planxa amb all i julivert
Musclos gallecs a la marinera

**** A escollir ****

Llobarro salvatge a la Donostiarra
Arròs de pop amb gambes i pebre de la Vera
Filet de vaca vella gallega a la brasa
amb guarnició de temporada

*** Postres a escollir ***

Tarta de formatge DOP gallec amb gelat
Trufes de xocolata 74 % i crocanti d' avellanes

Opció d'Aperitiu de benvinguda: Ostra i copa de Cava 5,00 €

CELLER

Vi blanc La Poda (Albariño) DO Rías Baixas
Vi negre Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja
Aigües minerals, cafè i infusions

(Mitja ampolla de vi per persona)

Menú 3

80,00 €

Pa de coca amb tomàquet
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla
Tomàquet Raf amb ventresca de bonítol
Croquetes de rap, gamba i carabiner
Pop a Feira
"Zamburiñas" a la planxa amb all i julivert
Escamarlans petits saltats

**** A escollir ****

Suquet de rap gallec
Filet de rap gallec a la planxa
Arròs caldós amb llamàntol blau
Filet de vaca vella gallega a la brasa
amb guarnició de temporada

*** Postres a **escollir** ***

Tarta de formatge DOP gallec amb gelat
Pastís de xocolata amb gelat

Menú de Luxe

97,50 €

Aperitiu de benvinguda: Ostra i copa de Cava

Selecció de marisc fred*

"Percebes", gambeta panxuda gallega i cargols de punxa

Carpaccio de bacallà

Graellada de peix i marisc*

Peix de llotja
Llamàntol del Cantàbric,
"Zamburiñas"
Musclos, navalles
Escamarlans petits i llagostins

"Oreja de fraile"

A escollir:

Xocolatíssim o Carpaccio de pinya i mango amb gelat de maracujà

**Productes subjectes a disponibilitat de temporada.*

Opció d'Aperitiu de benvinguda: Ostra i copa de Cava 5,00 €

CELLER

Vi blanc La Poda (Albariño) DO Rías Baixas
Vi negre Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja
Aigües minerals, cafè i infusions

(Mitja ampolla de vi per persona)

Menu 1

60,00 €

Catalan style tomato bread
Iberian acorn-fed shoulder
Raf tomato with white Tuna belly salad
Seafood croquettes
Deep-fried squid
Prawns flambéed with brandy
Galician mussels in Albariño style

**** To choose ****

Line-caught hake in green souce
Seafood Paella
Charcoal grilled Galician beef entrecote
with seasonal garnish

*** Dessert to choose ***

Santiago almond cake with vanilla ice cream
Red fruits Soup with Parmesan ice cream

Menu 2

70,00 €

Catalan style tomato bread
Iberian acorn-fed shoulder
Galician veal Steak tartar bite
Black cuttlefish croquettes served with alioli
Charcoal grilled Galician Octopus
Galician “zamburiñas” (baby scallops)
Galician mussels marinière

**** To choose ****

Wild seabass Donostiarra style
Octopus rice with prawns and paprika from La Vera
Charcoal grilled Galician filet mignon beef
with seasonal garnish

*** Dessert to choose ***

Galician PDO Cheese cake
Chocolate truffles 74% with hazelnut crocanti

Welcome appetizer option: Oyster and glass of cava 5,00 €

DRINKS

White wine Albariño DO Rías Baixas
Red wine Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja
Mineral water, coffee or tea

(Half bottle of wine per person)

Menu 3

80,00 €

Catalan style tomato bread
Iberian acorn-fed shoulder
Raf tomato with white Tuna belly salad
Monkfish, prawns and scarlett prawn croquettes
Octopus "A Feira"
Griddled Galician "Zamburiñas"
Sautéed baby scampi

**** To choose ****

Monkfish and prawns casserole
Griddled Galician monkfish filet
Moist rice with Galician blue lobster
Charcoal grilled Galician filet mignon beef
with seasonal garnish

*** Dessert to choose ***

Galician PDO Cheese cake
Chocolate cake with ice-cream

De Luxe Menu

97,50 €

Welcoming glass of cava and oyster

Cold seafood selection*

Goose barnacles, Galician shrimps and sea snails

Cod Carpaccio

Griddled Seafood Assortment*

Seasonal fish

Lobster from the Cantabrian Sea

"Zamburiñas" (baby scallops)

Mussels, razor clams

Baby scampi and tiger prawns

"Oreja de fraile" (Crispy and sweet home-made pastry dough)

To choose:

Chocolate fudge cake or

Pineapple and mango carpaccio with ice cream

*Productos sujetos a disponibilidad de temporada.

Welcome appetizer option: Oyster and glass of cava 5,00 €

DRINKS

White wine Albariño DO Rías Baixas
Red wine Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo) DO Rioja
Mineral water, coffee or tea

(Half bottle of wine per person)