

Postre



Tarta de chocolate y naranja confitada



Tarta Fluida de almendras



Cañitas de aldea rellenas de crema



Lasña de frutas



Queso artesano del país, membrillo



Tarta de Santiago y mirabeles en almíbar

Carta de Temporada



Ensalada de caball en su escabeche tradicional



Solomillo de ternera, guiso de setas y jugo de ternera



Preso Ibérica, caviar de berenjena y miel



Lubina asada, fabas de Lourenza, almeja y esencia de grelos



Bacalao infusionado en leche de oveja y trufa



Pasta fresca, coloñesa de calamar de potera y queso San Simón da Costa



Canelón de grelos y fabas, guiso de trigo y hojas aliñadas



La croqueta de jamón ibérico de Paradores

COCINA DE CERCANÍA Y REGIONAL



Empanada gallega de pulpo y tetilla



Gallo de Mos estofado a la antigua, repollo rustido y navajas



Coruxo salvaje en caldeirada marinera



Fabas de Lourenza con almejas de Cambados



Vieiras a la gallega (1 ud.



Camarones del Atlántico cocidos en agua de mar (200 grs)



Pulpo a Feira, majado marinero de cachelos y aliño gallego



Quesos regionales con mermeldas artesanas