
















## SNACKS

-  CROQUETONES DE POLLO al estilo de la abuela Dosinda con tomatada casera (3und) 8€
-  EMPANADILLAS DE MARISCO de pan de Cea rellenas de mejillones y verduritas 6€
-  CHUPA CHUPS de alitas de pollo con sweet chili sauce y pimientos de Padrón 8,5€
-  BASTONES DE BERENJENA crujientes con miel ecológica 7€
-  TEMPURA DE SETAS SHITAKEE con crema vegana de yuzu y lima 8,9€
- (OGF)  BRIOCHE DE PULLED PORK vegetal con crema de anacardos, cebolla crujiente y frutos secos 5,9€
-  FALAFEL DE GARBANZOS con salsa tzatziki 7,9€





## OPCIONES VEGANAS

-  BOWL DE NOODLES con eura, albóndigas de quinoa, curry y tomate cherry 10€
- (OGF)  BONIATOS TEX-MEX asados en salsa chimichurri con frijoles vėganos, guacamole y cebolla crujiente y pan indio 8€
-  ENSALADA DE PAPAYA ASADA bimbi, alga wacame, espinacas, frutos secos y vinagreta de yuzu 10€
-  BOLAS DE QUINOA con verduras en salsa panan de curry rojo y kale chips 7€
- (OGF)  BEYOND BURGUER con crema de anacardos, ketchup de remolacha, tomate, cebolla confitada acompañado de boniato frito 10€



## PIZZAS

- (OGF)  PIZZA DE ALCACHOFAS, manzana, queso do Cebreiro, tomate y reducci3n de Pedro Xim3nez 11€
- (OGF)  PIZZA DE CECINA , Queso de Arz3a, tomate, aceite de trufa blanca, r3cula y tomate cherry 10€
- (OGF)  PIZZA DE CALABAC3N, queso do Cebreiro, tomate, nueces, cebolla roja y aceite de trufa blanca 10€

## PESCADO

-  PULPO A LA PARRILLA con kale, patata violeta y mojo de curry rojo 14€
-  SALM3N ECOL3GICO (Noruega) marinado con crema de aguacate, ensalada de alga wacame, avellanas tostadas y salsa de miel y mostaza 13,5€
-  ZAMBURIÑAS GRATINADAS al horno con sofrito marinero 8und 14€  
Media raci3n 4unid 8€
-  ENROLLADO DE MARISCO crujiente con zamburiÑas, gambas, verduritas y salsa de erizos 11€

## CARNE

-  COSTILLA DE TERNERA BARBACOA con boniato al horno y kimchy 12,5€
- (OGF)  HAMBURGUESA DE CACHENA ecol3gica con queso do Cebreiro, tomate parrilla, cebolla asada, hojas de la huerta, boniato frito, y ketchup de remolacha 12€

PAN DE CENTENO Y MALTA 1€

PAN SIN GLUTEN 2,2€

PAN NAAN 2€

(OGF) OPCION GLUTEN FREE

## POSTRES



LEMON PIE, mousse de mango, muosse de limón, lemon curd y bizcocho de nuez 5€



CARROT CAKE; mousse de queso, jalea de zanahoria, bizcocho 5€



TIRAMISU; nuestra versión en tarro de este clásico 5€



SUSPIRO DE SANTA CATALINA; tarta de almendra 4,5€



BICA DE CASTAÑA; elaborada con ghee 3,5€



TARRINA HELADO 360cc opciones : vainilla , frambuesa, mango, chocolate , limón y melocón con maracuyá 4,5€

## VINOS

### BLANCOS

GODELLO de la casa 10€

ORGANIC & ORGASMIC xarello ecológico 15€

CASTELO DE PAPA 18€ GODELLO

TORALLA 17€ ALBARIÑO

### TINTOS

ALMA NOVA, mencia 21€

LUIS CAÑAS 19€ RIOJA

### ESPUMOSOS

ESPUMOSO GALLEGO VALTEA 26€ ALBARIÑO

TERRE DE LA CREW 19€ BRUT NATURE CAVA

### SANGRIA

LA FABULOSA 13€ ALBARIÑO

### KOMBUCHA CASEAR 3,5€

Frambuesa, fresa y camucamo

Lima, gengibre y aba tonka

Naranja, hibiscos y jengibre

### ZUMOS ENERGÉTICOS 4,5€

**PERA** + remolacha + zanahoria + piña + jengibre

**NARANJA**+ granada + frambuesa + cúrcuma

**MANDARINA**+ pomelo + fresa + maracuyá + jengibre

**FRESA**+ agua de coco +semillas de cáñamo