

| PARA EMPEZAR |

Jamón ibérico bellota "Joselito" al corte (100gr.aprox.)

| Ración 25€/ 1/2 ración 16€ |

Selección de quesos gourmet gallegos

| 17€ |

Foie micuit de oca con reducción de vino de mencia y castaña glaseada

| 18€ |

Carpaccio de solomillo de vaca gallega de Bandeira con nube de Galmesano
y aceite orgánico de albahaca

| 16€ |

Huevos de corral, patata panadera, trufa y jamón ibérico "Joselito"

| 18€ |

Croquetas cremosas variadas en panko crujiente

| 12€ |

Calabaza al horno, queso Bisqato y brotes tiernos.

| 14€ |



| DEL MAR |

Cocochas de bacalao al pil-pil

| 18,5€ |

Consultar pescados salvajes del día

| LAS CARNES |

Entrecot de ternera gallega a la parrilla

Chuletón de vaca rubia gallega a la parrilla (maduración 65 días)

| 55€/Kg |

Pierna de cabrito lechal lacada al horno

| 25€ |

Cochinillo al horno

| 28€ |



CABANAS | LALÍN



| LO DULCE |

Filloas rellenas de crema, espejo de chocolate negro y almendra tostada

| 6€ |

Cañitas rellenas de crema

| 4,5€ |

Milhojas con crema, frutas frescas y jugo de fruta de la pasión

| 6€ |

Rosquillas de Aurita

| 4,8€ |

Coulant de chocolate

| 6,5€ |

¿UN VINO DULCE?

Consúltanos...

CABANAS | LALÍN

