

Dessert



Duende

38

Postres



Helado de chocolate

22

Platos de arroz



Arroz

Pasta



Espaguetis con sardinas

7

Marisco



Camarón

10

Bebidas



Media botella de agua

2
€

Rigatoni



Rigatoni a la Chef

10

Baguette



Jamón

Ice Cream



Helado de Frutos Rojos

5
€

Para Empezar



Nuestra empanada del día

8
€

Para Comenzar



Gamba Blanca De Huelva Con Mojo Picón Y Sal De Lima

20
€



Gamba Roja Del Mediterráneo A La Sal (Sal Marismas De Isla Cristina)

22
€



Suquet De Gamba Roja Del Mediterráneo

22
€



Croquetas Caseras De Chorizo De Lalín Y Queso Ahumado

8
€



Zamburiños XI Con Mojo Verde

18
€



Zamburiña viva de Cambados “ La auténtica”.

22
€



Jamón Ibérico 100% Bellota Sánchez Carvajal

22
€



Lomo Ibérico 100% Bellota 5J Con The Original Pantumaka

18
€



Huevos Rotos Crema De Queso San Simón Y Chorizo Ibérico De Bellota Joselito

11
€



Huevos Rotos Con Jamón Ibérico De Bellota 100% Sánchez Carvajal.

13
€



Bogavante De Marín Al Allijo Con Emulsión De Caviar De Erizos Y Lima

75
€



Longueirón Súper De La “Playa De La Lanzada” Con Salsa Verde E Hinojo

22
€

Café



Café



Café

1
€

DE NUESTRA HUERTA



Ensalada Porta do Sol

8
€



Ensalada Templada De Nueces, Queso De Cabra Y Confitura De Frutos Del Bosque Frescos (Arándano, Mora E Frambuesa)

13
€



Timbal De Verduras, Queso Madurado A La Sartén Y Tomate De La Casa Esferificado

12
€

De nuestros mares



Rape Negro A Baja Temperatura Con Salsa De Vieira Y Ali-Oli De Ajo Negro

24
€



Lubina Salvaje De Marín Con Crema Ligera De Castañas Estofadas En Caldo Y Escaldado De Grelos De Nuestra Huerta

24
€



San Pedro Braseado con reducción de sus espinas o al horno (precio según mercado)

40
€



Fuera De Carta

Nuestros carnes



Solomilo De Cerdo Ibérico 100% Bellota De Extremadura Con Salsa De Queso San Simón Y Setas De Temporada

18
€



Chuletón De Vaca Premium De Bandeira 45 Días Maduración

55
€



Chuletón De Ternera Gallega Criada En El Deza Con Espárragos Verdes

27
€



Paletilla de lechazo I.G.P Castilla y Castilla y León

28
€

Nuestros Arroces Con D.O.



Arroz Bomba De Calasparra Con Bogavante De Marín.

40
€



Arroz Bomba De Calasparra Con Almejas Y Gamba Roja

27
€



Arroz Bomba De Calasparra Con Rape Negro Y Navajas De La Lanzada

26
€

Un Toque Dulce. Por Mano Vilanova



Coulant De Chocolate Blanco, Avellanas En Polvo Y Lima Con Helado Ecologico De Fruta De La Pasión

5
€



Nuestra Tarta De Queso Al Horno Con Confitura De Frutos Rojos

5
€



Filloa Rellena De Nuestra Crema Paslelera, flambeada con licor de cítricos

5
€



Mousse De Chocolate Belga Con Coulis De Frambuesa Y Tejas De Tolosa

5
€



Brownie Casero De Chocolate Blanco Y Pistachos Con Helado Artesano De Cítricos Y Verduras

5
€

Nuestros Helados Artesanos (Sin Glutén Ni Lactosa)



Helado De Mora

5
€



Helado De Fruta De La Pasión

5
€

Sin clasificar



Postre