


















## De temporada

Ensalada de perdíz en escabeche, naranja y pimientos asados.	18'00€	
Tartar de bonito, tempura de wakame, aguacate y mango .	16'50€	
Tacos de bonito, encebollado a la sidra .	15'00€	
Ensaladilla de langostinos y huevo frito	12' 00€	



## Para empezar

Ensalada de langostinos crujientes y frutos rojos.	16' 00€	
Jamón ibérico de bellota, pan de cristal y tomate aliñado.	21' 00€	
Tacos de pixín en tempura y pimientos asados.	17' 00€	
Zamburiña a la brasa con muselina de oricio.	18' 00€	
Fritos de calamar con emulsión de lima- limón.	17' 00€	
Flor de alcachofa y salmorejo (2 unidades).	12' 00€	
Pulpo Afeira con cachelos	21' 00€	
Yakisoba de pulpo y verduritas al wok	17' 00€	
Pimientos del padrón	7' 00€	

## Croqueteando

De jamón, "como siempre"	12' 00€		
De pulpo y kimchi	13' 00€		
De cecina, queso de cabra y cebolla	12,00€		
De gambas al ajillo	13' 00€		
De costillas a la BBQ	12' 00€		

## Del mar

Lomo de merluza del pinchu, albardada con fabinas y almejas.	22' 00€	
Bacalao confitado y su guiso de chipirones con puntaletes	22' 00€	
Lubina braseada con verduritas thay.	24, ' 00€	
Lomo de salmonete, arroz y langostinos.	26' 00€	









Contiene Lactosa










Contiene glúten



## De la tierra

Raviolis de manitas de cerdo y trufa.	18' 00€	 
Costillar de gochu a la barbacoa.	17'00€	 
Entrecot de ternera de rubia gallega (320g)	18' 00€	 
Taco de solomillo de ternera, foie y chalotas	24'00€	
Chuletinas de ternasco y pimientos del Padrón.	18'00€	















## Cachepos y sus quesos

De la Peral, jamón y cebolla confitada.	18'00€	 
De Vidiago , jamón y setas.	18'00€	 
De Varé, cecina y tomate asado.	18'00€	 
De ahumado de Pría y jamón (a la plancha)	20'00€	

## Arroces

Negro con calamares y ali-oli (2 personas)	35'00€	
De bugre ( 2 personas)	40'00€	 
De pitu caleya.	17'00€	
Risotto a la milanesa.	17' 00€	

## Lambionaes

Tarta "la Viña" con helado de membrillo.	6'50€	 
Chocolatísimo con helado de chocolate blanco y violetas.	7'00€	 
Tortu dulce de maíz y escanda y arroz con leche.	6'00€	 
Tarta de almendra con helado de turrón.	7'00€	 
Coulant de chocolate , helado de yuzu y citronella.	7' 00€	 
Borrachinos y nata doble de maracuyá	6'00€	 
Surtido de helados:	6'50€	 

-Chocolate con leche/ flan de huevo/ frambuesa/ Vainilla y manzana.



Contiene Lactosa



Contiene glúten