



PARA COMEZAR

Mexilóns en escabeche de cítricos	12,00 €
Mejillones en escabeche de cítricos	
Micuit caseiro, pera e Mencía	16,00 €
Micuit casero, pera y Mencía	
Canelón de Galo de Mos e Shitake de Trives (8 unidades)	16,00 €
Canelón de Gallo de Mos y Shitake de Trives (8 unidades)	
Calamar da Ría á brasa e chalotas	16,00 €
Calamar de la Ría a la brasa y chalotas	
Ostra rizada e salsa tostada de caviar afumado (unidade)	8,50 €
Ostra rizada y salsa tostada de caviar ahumado (unidad)	
Atún vermello, aliño de ají, froita da paixón e tomatiños	20,00 €
Atún rojo, aliño de ají, maracuyá y tomatitos	
Bolo de vento de gambón e ourizo	17,00 €
Buñuelo de gambón y erizo	
Vieira e papada celta	20,00 €
Vieira y papada celta	

CONTINUAMOS CON

Peixe do día	S/M €
Pescado del día	
Merluza do Pincho lañada, faba de Lourenzá e navalla	23,00 €
Merluza del Pincho lañada, haba de Lourenzá y navaja	
Lomo de bacallao confitado e o seu caldo	21,00 €
Lomo de bacalao confitado y su caldo	
Magret de pato, demi-glace de anguía e cenoria	26,00 €
Magret de pato, demi-glace de anguila y zanahoría	
Cordeiro de leite, anacardos e crema de apionabo	24,00 €
Cordero lechal, anacardos y crema de apionabo	
Costela melosa de vaca, pataca afumada e brotes aliñados	25,00 €
Costilla melosa de vaca, patata ahumada y brotes aliñados	
Lomo de vaca á brasa, pataca risolada e castaña	18,00 €
Lomo de vaca a la brasa, patata risolada y castaña	

UN BO FINAL

Torta ao forno de Queixos Galegos	6,50 €
Tarta al horno de Quesos Gallegos	
Torrixa brioche, crema inglesa e café de pota	6,50 €
Torrija brioche, crema inglesa y café de pota	
Mousse de aguacate, yuzu, limón e crumble de iogur	6,50 €
Mousse de aguacate, yuzu, limón e crumble de yogur	
Chocolate branco, froitos vermellos e lima	6,50 €
Chocolate blanco, frutos rojos y lima	

MENU DEGUSTACIÓN “FLORACIÓN”

7 pases (4 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 1 postre)

Un percorrido pola nosa carta	55,00/pers.
Un recorrido por nuestra carta	
Maridaxe cos viños da adega	+30,00/pers.
Maridaje con los vinos de la bodega	

MENU DEGUSTACIÓN “ENVERO”

9 pases (4 entrantes + 2 pescados + 1 carnes + 2 postres)

Unha viaxe sensorial completa pola nosa carta	70,00/pers.
Un viaje sensorial a la vez que descubres Toubes	
Maridaxe cos viños da adega	+40,00/pers.
Maridaje con los vinos de la bodega	

AVIA, MIÑO E ARNOIA

o mellor na casa

Viña Costeira	2021	Treixadura, albariño, godello, loureira, torrontés	15 €
Alén da Istoria	2020	Mencía, caíño, sousón, ferrón, brancellao	15 €
Tamborá	2020	Godello	18 €
Modus Vivendi	2020	Treixadura, albariño, loureira	18 €
Colección 68	2020	Treixadura, albariño, godello	18 €
Amadeus	2019	Treixadura	20 €
Colección 68 Barrica	2019	Treixadura	22 €
Toubes	2017	Treixadura, albariño, loureira	26 €

veciños destes vales

A Seara	2020	Caíño, mencía, brancellao	20 €
Branco dos Canotos	2019	Albariño, caíño branco, lado, loureira	24 €
O Paraugas	2019	Treixadura, albariño, godello	28 €
A Teixa	2018	Treixadura	29 €
Xanledo	2019	Brancellao, caíño longo	29 €
Ollos de Roque	2019	Treixadura, lado, agudelo	30 €
Wish	2017	Castes autóctonas tintas	35 €
Chans e Lus	2017	Caiño bravo, brancellao, mencía	38 €
Salvaxe	2019	Treixadura, albariño, lado, godello	38 €

RÍAS ATLÁNTICAS

Vía Barrosa	2021	Albariño	18 €
Sacabeira	2019	Albariño	23 €
Zarate o Balado	2020	Albariño	32 €
Paco y Lola Vintage	2015	Albariño	25 €
Viruxe	2019	Mencia	27 €
La Mar	2018	Caíño branco	30 €
Goliardo	2017	Caíño tinto	36 €
Vindel	2017	Albariño	36 €
Albino	2020	Caíño tinto	37 €
Leirana A Telleira	2020	Albariño	38 €

OS CAÑÓNS SAGRADOS

Cuesta de los Olivos	2020	Godello	19 €
Tolo do Xisto	2017	Mencia	23 €
Gavela da Vila	2019	Palomino	24 €
Régoa	2009	Mencia, brancellao	25 €
Fedellos do Couto Bastarda	2020	Merenzao	30 €
Algueira Serradelo	2015	Brancellao	41 €
Pacio	2019	Brancellao, merenzao, caíño	44 €
Silice Finca Lobeiras	2016	Mencia, merenzao	99 €

PEDRA E PIZARRA DO SIL

Viña Costeira	2020	Mencia	15 €
Modus Vivendi	2020	Mencia, sousón, garnacha	18 €
Vía Barrosa	2020	Godello	18 €
Vía XVIII	2018	Garnacha	20 €
Codos de Larouco	2020	Godello	22 €
Codos de Larouco	2018	Mencia	22 €
As 2 Ladeiras	2019	Godello	26 €
Ceibo	2019	Godello	28 €
O Tesouro	2019	Albarello	34 €

ENTROIDO NO TÁMEGA

Alanda Branco	2019	Dona branca, treixadura, godello	25 €
Couto Mixto	2018	Bastardo, caíño, mencia	28 €
Lobarzán Isaura Bastardo	2018	Merenzao	35 €
Q.M. Treixadura Baixo Velo	2016	Treixadura	43 €

CAMPO DE CASTELA

Brezo	2020	Godello	18 €
Parajes	2019	Mencia	24 €
Dehesa 5 Generación	2016	Tempranillo	19 €
Barcolobo Victoria	2019	Tempranillo, syrah, cabernet	24 €
Valduero Una Cepa	2018	Tempranillo	37 €
Matallana	2020	Tempranillo, garnacha, bobal, albillo	49 €
Navaherreros	2019	Garnacha	22 €
Tragaldabas	2017	Rufete	26 €
La Bruja de Rozas	2020	Garnacha	28 €
Carlos Moro Finca Valdehierro	N.V.	Tempranillo	30 €

DO EBRO AO ATLÁNTICO

Tritium Crianza	2013	Tempranillo	18 €
Flor de Muga	2020	Garnacha	26 €
Lanzaga	2017	Tempranillo, garnacha, graciano	33 €
Muga Selección Especial	2016	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	36 €
Trotamundos	2016	Viura, garnacha blanca, maturana blanca	46 €
Prado Enea	N.V.	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	58 €
Migan	2020	Listán negro	38 €
Palo blanco	2020	Listán blanco	39 €

NON HAI FRONTEIRAS BRANCAS

Mastri Vernacoli	2020	Pinot grigio	18 €
Selbasch-Oster QBA Trocken	2019	Riesling	25 €
Louis Jadot Macon-Villages	2019	Chardonnay	27 €
Te Mata	2017	Sauvignon blanc	28 €
Hugel	2018	Gewurztraminer	29 €
Delaporte Sancerre Chavignol	2020	Sauvignon blanc	33 €
Domäne Wachau Ried	2018	Grüner veltliner	35 €
Baumard Savennieres Clos	2018	Chenin blanc	38 €
Fumey-Chatelain	2016	Savagnin	42 €
Faiveley Meursault	2017	Chardonnay	67 €

NON HAI FRONTEIRAS TINTAS

Chateau Villa Bel-Air	2016	Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	32 €
Bonardot Hautes Côtes Beaune	2019	Pinot Noir	33 €
Alain Graillot Crozes-Hermitage	2019	Syrah	42 €
Gagliasso Barolo Tre Utin	2017	Nebbiolo	43 €
Faiveley Chambolle-Musigny	2013	Pinot Noir	80 €

ESPUMOSOS DO MUNDO

Lúa de Costeira Brut	N.V.	Treixadura	18 €
Lúa Jazz Brut	N.V.	Treixadura	20 €
Lúa Jazz Brut Nature	N.V.	Treixadura	38 €
Adega Vertice Millesime	2013	Malvasía, rabigato, gouveio	29 €
Gramona Imperial	2014	Xare-lo, macabeo, parellada	32 €
Marie Courtin Cuvée	N.V.	Pinot Noir	60 €
Pierre Gerbais Champ Viole	N.V.	Chardonnay	74 €
Larmander-Bernier Terre de Vertus 1er cru	2014	Chardonnay	89 €

DOCES E FORTIFICADOS

Los Cahireles Manzanilla pasada	N.V.	Palomino	5 €	32 €
Amontillado 12 años Príncipe	N.V.	Palomino	5 €	33 €
Taylor´s Tawny 10	N.V.	Touriga Nacional, tinta barroca, tinta roriz, touriga franca	4 €	37 €
Tostado de Costeira	N.V.	Treixadura	8 €	42 €
Sitta dulce Nana	N.V.	Albariño	9 €	62 €
Fumey-Chatelain Vin Jaune	2014	Savagnin	10 €	82 € (62 cl.)

