

SABORES ATLÁNTICOS EN LA COCINA

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES A COMPARTIR

Queso de tetilla (leche entera de vaca pasteurizada)

Sashimi de salmón marinado con Nordés y remolacha

Salteado de pulpo y gambas sobre espuma de patata gallega



PRINCIPAL A COMPARTIR

Chipirón en dos texturas sobre risotto de algas y ali-oli de Nordés

Solomillo con salsa de enebro y patatas flambeadas con Nordés



POSTRE

Sorbete de queimada

BEBIDAS

Agua Solán de Cabras (1 botella cada 2)

Montecillo Albariño D.O. Rías Baixas (1 botella cada 2)

34€

por persona
(mínimo 2 personas)

**Pon el broche final con ½ Gin
Tonic de Nordés por solo 6€**



Nordés Gin



@nordesgin

www.nordesgin.com

ATLANTIC TASTE IN OUR KITCHEN

TASTING MENU

STARTERS TO SHARE

Typical cheese from Galicia
(cow milk pasteurized)

Sashimi of salmon
marinated with Nordés
and beetroot

Sauteed octopus with
prawns over Galician
potato´s foam



MAIN COURSE TO SHARE

Baby squid in two textures over seaweed risotto
and Nordés gin ali-oli

Ibérico sirloin with juniper sauce and flambéed
potatoes with Nordés Gin



DESSERT

Sorbet of "queimada" (typical
alcoholic drink of Galicia)

DRINKS

Mineral Water Solán de Cabra
(1 bottle every 2 people)

Montecillo Albariño
D.O. Rías Baixas
(1 bottle every 2 people)



**Final Touch with ½ Nordés´s Gin
Tonic by only 6 euros**

 Nordés Gin  @nordesgin www.nordesgin.com

WE RECOMMEND TO ENJOY IT RESPONSIBLY (40%) AND ALWAYS IN GOOD COMPANY