



CINZA e LUME

Bienvenidos, nuestra propuesta gastronómica está basada en materias primas de nuestro entorno, gracias al esfuerzo de productores locales, utilizando técnicas que realcen su magnífica calidad.

Deseamos que disfrutéis.

Para empezar...

JAMÓN IBÉRICO, PAN CRISTAL, AOVE, TOMATE Y SAL NEGRA

Tostas de pan con una corteza muy fina y crujiente, con una miga ligera y poco densa

GAMBONES AL CURRY ROJO

Gambones premium con toques picantes y dulces

FOIE MICUIT

Delicioso Foie de pato elaborado en casa con coulis de frutas acompañado de brioche tostado

CIGARRILLOS MEJILLÓN TIGRE

Bechamel de mejillón gallego cremosa con toques picantes

NUSTRAS CROQUETAS (8 UD)

Elaboradas con una fina bechamel, diferentes rellenos y un rebozado muy crujiente

GAMBONES PREMIUM CRUJIENTES

Rebozados con panko y mayonesa kimchi

HUEVOS VOLCANO

Huevos de Mos a baja temperatura, patatas, jamón Ibérico, foie y trufa

Lo más verde....

ENSALADA DE BURRATA

Queso fresco de leche de vaca cremoso, anchoas, lechugas eco, tomates y pesto de pistacho y avellanas

QUESO CRUJIENTE CON SALSA DE MANGO Y FRUTAS DE TEMPORADA

Lechuga, tomates y queso crujiente

Alergias e intolerancias

Si tiene alergias o intolerancias, es importante que nos lo comuniquen antes de empezar, gracias. Todos nuestros platos pueden contener algún ingrediente ALÉRGICO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)

(IVA INCLUIDO)



CINZA e LUME

Los Arroces

ARROZ DE MARISCO (MÍNIMO 2)

Arroz bomba, con mariscos limpios

ARROZ NEGRO CREMOSO (MÍNIMO 2)

Arroz bomba, con sepia, gambones y ali-oli

Del Mar

BACALAO MEDITERRÁNEO

Bacalao Premium con su crema, alcachofa, tomate confitado y kalamatas

LOMO DE LUBINA (PARA 2 P)

A baja temperatura con pil-pil cítrico y risotto de mar

Nuestra selección de carnes

SOLOMILLO CON FOIE

Solomillo de TGS, foie y pimienta verde

SOLOMILLO VOLCANO

Solomillo de TGS, huevo de Mos, puré de pimientos y salsa de trufa

CARRILLERAS DE TERNERA COCINADA DURANTE 72 HORAS

Acompañada de puré de patata trufado

“TAGLIATA” DE TERNERA GALLEGA SUPREMA

Lomo en su punto, pimienta verde, rúcula y parmesano

LINGOTE DE PORCO CELTA

Elaborado a baja temperatura con puré de patata y manzana en texturas

NUESTRO CORDERO DE RAZA GALLEGA

Cocinado 24 horas, con alcachofa y milhoja de patata

Alergias e intolerancias

Si tiene alergias o intolerancias, es importante que nos lo comuniquen antes de empezar, gracias.

Todos nuestros platos pueden contener algún ingrediente ALÉRGICO entre sus ingredientes.

(Reglamento EU 1169/2011)