



CINZA e LUME



*Cocina Atlántica contemporánea con raíces familiares y memoria viajera.  
Galicia, técnica y emoción en cada plato.*

*Deseamos que disfrute*

*Para empezar...*

#### **GAMBONES AL CURRY ROJO**

*Con emulsión de sus cabezas, sake dulce reducido y curry rojo aromático*

#### **STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA SUPREMA**

*Corte a cuchillo, foie, encurtidos y yema confitada a baja temperatura; aliñado con nuestra mayonesa steak*

#### **FOIE MICUIT**

*Foie de pato a media cocción, con frutas de temporada osmotizadas  
en almíbar de naranja y brioche tostado en mantequilla*

#### **CANELÓN CRUJIENTE DE MEJILLÓN**

*Bechamel de mejillón gallego y matices especiados*

#### **LAS CROQUETAS ARTESANAS DE FRAN**

*Bechamel ligera y rebozado crujiente.  
Rellenos de Centollo, Jamón Celta curado 24 meses, Setas y trufa y Fabada*

#### **GAMBONES CRUJIENTES**

*Marinados con especias marroquí, katsuobushi y mayonesa de kimchee*

#### **HUEVOS VOLCANO**

*A baja temperatura, patatas, Jamón Celta, foie y trufa  
Un clásico*

#### **SASHIMI DE ATÚN ROJO AHUMADO CON MADERA DE HAYA**

*Láminas finas de Atún Rojo Balfegó, soja texturizada,  
mayonesa de mostaza de hierbas y fresas*

#### **TARTAR DE AKAMI**

*Dados finos de Atún Rojo Balfegó, fresa y aguacate, aliño de soja, sésamo y togarashi*

#### **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)



## Los Arroces

### ARROZ DE BERBERECHOS Y CONGRIO

*Arroz bomba con berberechos gallegos y congrio, cocinado en un caldo marino de kombu y espinas de lubina, con un toque suave de musgo de Irlanda y Codium*

### ARROZ NEGRO CINZA E LUME

*Arroz bomba Molino de Roca, sepia del mediterráneo, fumet de lubina y rape y ali oli suave*

## Del Mar

### BACALAO CONFITADO, ALCACHOFA Y KOMBU

*Lomo de bacalao confitado, crema de patata y kombu, alcachofa braseada, tomate confitado y aceitunas kalamata*

### LUBINA ATLÁNTICA A BAJA TEMPERATURA CON PIL PIL DE YUZU

*Servido con nuestro cremoso de alga codium*

### RAPE NEGRO CRUJIENTE, TINTA Y ALGAS

*Rape negro en tempura de tinta de sepia, esencia de mariscos y puré cremoso de algas*

## Nuestra selección de carnes

### SOLOMILLO DE TGS CON FOIE DE PATO

*Marcado en parrilla volcánica, foie a la plancha y demi-glace de pimienta verde*

### SOLOMILLO DE TGS, HUEVO Y TRUFA

*Solomillo de TGS, huevo a baja temperatura, puré de pimientos y demi-glace trufada*

### CARRILLERAS DE TERNERA

*Cocinado a baja temperatura 72 horas, trufa melanosporum y puré de patata trufado*

### LOMO DE TGS

*Lomo de Ternera Gallega Suprema con demi-glace de pimienta verde, rúcula y lascas de parmesano*

### LINGOTE DE PORCO CELTA

*Cocinado a baja temperatura 36 horas, puré de apionabo y manzana en texturas*

### MELOSO DE CORDERO LECHAL

*Cocinado a baja temperatura 24 horas, setas silvestres, milhoja de patata y reducción de sus jugos*

### 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)