

EL PESCADO DE *descarte*

Son las especies de pescado poco comerciales que se devuelven al mar, vivas o no. Esta acción de derroche, nos obliga a replantearnos la norma y buscar una forma de actuar más sostenible y tradicional: cocinarlos.

LA LONJA DE *SANTA POLA*

Se trata de una de las lonjas más importantes del Mediterráneo y como elemento diferenciador, han elegido dar relevancia a la sostenibilidad y las cualidades de los peces de Mediterráneo.

De aquí viene nuestro pescado de descarte y ceviche, pues nos comprometemos con el medio ambiente y el trabajo de pescadores y lonjas, evitamos sobreexplotar especies y consumimos el pescado de temporada.


Cachena

Es la ternera autóctona gallega. Alimentadas con los pastos de la montaña lucense y cereales sin aditivos, se mueven con total tranquilidad al aire libre por toda la finca. Este bienestar da la mejor calidad de carne.



PESCADOS

- TARTAR DE SALMÓN** 14
sobre lecho de alga wakame, aguacate, yogur de Granja Cantagrullas, aliñado con salsa de ostra.
- CEVICHE DE PESCADO** 13
macerado en jengibre, lima, cilantro, cebolla, vinagre de arroz, sal de limón y nuestro aliño. Servido con cintas de manzana Granny Smith y chips de boniato.
- PESCADO DE DESCARTE AL HORNO** 16
con crema de espinacas y leche de arroz, con quinoa, praliné de almendras, bimi y aceite de rúcula.
- PESCADO AZUL EN ESCABECHE** 12
con cebolla confitada, mermelada de limón, sal de limón y brotes.

CARNES

-  **“ROSBIF” DE PAVO** 13
pechuga de pavo cocinada a baja temperatura, hojas baby, brotes de mostaza y salsa de coco miso.
Para aliñar al gusto, pídelo con la salsa aparte.
- POLLO CELTA** 13
El mejor pollo de España. Pechuga de galo celta ecológico (pollo gallego criado en libertad a base de cereales en Galicia), con mostaza, quinoa, boniato y salsa praliné.
- ALLER ET RETOUR** 15
tartar de ternera gallega con cilantro y toques asiáticos, marcado en plancha vuelta y vuelta. Servido con puré de boniato y patata.
- CROCA GALLEGA** 15
ternera fileteada con cenizas, pimientos y patata asada.
- LINGOTE DE CORDERO** 17
con cous-cous, tomate pasificado, romero, un trazo de cenizas y quemado con soplete.

PANES

-  **CESTA PAN ARTESANO 100% ECOLÓGICO** 3
pan ecológico de autor horneado con masa madre.
-  **PANECILLO ARTESANO SIN GLUTEN** 1,5

LUNCH DINNER
MEDIODÍA Y NOCHE