

**TODOS
LOS OBJETOS
BUMPGREEN
ESTÁN EN VENTA,
PREGÚNTANOS**

TERNERA CACHEÑA

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, sésamo negro, aguacate, yogur de Granja Cantagrullas, aliñado con salsa de ostra.
- CEVICHE DE PESCADO** 14
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 DEL DÍA AL HORNO** 16
con crema de espinacas y nata, con quinoa, praliné de almendras, bimi y aceite de rúcula.
- PESCADO AZUL EN ESCABECHE** 13
con cebolla confitada, mermelada de limón, sal de limón y brotes.

CARNES

- POLLO CELTA** 14
El mejor pollo de España. Pechuga de galo celta ecológico (pollo gallego criado en libertad a base de cereales en Galicia), con mostaza, quinoa y boniato.
- 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 sopele.

ESPECIAL NIÑOS

- 1- BURGER** 8,5
(sin pan) patata, mayonesa, queso y salsa casera.
- 2- PASTA INTEGRAL** 7,5
con salsa de tomate casero y queso.

LUNCH - DINNER