




RESTAURANTE
FILIGRANA



ENTRANTES · STARTERS

Crema de ave con boletus y trufa negra bajo costra de hojaldre
Cream of chicken soup with boletus and black truffle under a puff pastry crust 
· 16€ ·

Crema ligera de calabaza con trigueros y palitos crujientes
Light cream of pumpkin soup with wild asparagus and crunchy breadsticks *
· 9€ ·

Erizo de la Ría relleno de su caviar en velouté (*precio por unidad*)
Sea urchin from the Ría stuffed with velouté of sea urchin roe (price per unit)
· 4€ ·

Croquetas de mariscos de la Ría
Ría seafood croquettes
· 12€ ·


Croquetas de jamón ibérico de bellota
Acom-fed Iberico ham croquettes
· 12€ ·

Pulpo gallego á feira sobre chupito de patata de Coristanco
Galician octopus "á feira" over Coristanco potato 
· 19€ ·

Pulpo gallego a la plancha, patata rota y queso San Simón
Grilled Galician octopus, mashed potato and San Simón cheese 
· 19€ ·


Empanada gallega templada
Warm Galician pie
· 11€ ·

Jamón Joselito acompañado de pan de pueblo y tomate
Joselito ham with country-style bread and tomato *
· 29€ ·


Terrina de foie con gelée de vino dulce y brioche tostada
Terrine of foie with sweet wine gelée and toasted brioche *
· 15€ ·

Zamburiñas en su concha al aceite de ajo y perejil
Bay scallops in their shells with garlic and parsley oil
· 16€ ·

ENSALADAS · SALADS

Ensalada de "flores" de queso de cabra gallego, fruta fresca salteada y brotes verdes
Salad of Galician goat's cheese "flowers", sautéed fresh fruit and green shoots *
· 12€ ·

Ensalada de faisán escabechado y vinagreta de uvas al vermut
Salad of pheasant ceviche and grape vinaigrette with vermouth 
· 15€ ·






Ensalada tibia de gambones y espárragos con salsa de mango y jengibre
Warm salad of king prawns and asparagus with mango and ginger dressing *
· 15€ ·

Tenemos a disposición de nuestros clientes información de los alérgenos presentes en nuestra oferta; consulte con nuestro personal | We offer our customers information of allergens in our meals, please ask our staff






 Tiempo de elaboración aproximado: 12 - 20 minutos | *Approximate processing time: 12 - 20 min.* 

* Adaptable para celíacos previo aviso a nuestro personal | *Adaptable for coeliac persons, please contact our staff* *







ARROCES · RICES

- Arroz de bogavante (*precio por persona, mínimo 2 personas*)
Rice with lobster (price per person, minimum 2 people)  
· 29€ ·
- Arroz caldoso de carabineros (*precio por persona, mínimo 2 personas*)
Rice with red prawns (price per person, minimum 2 people)  
· 33€ ·
- Risotto de boletus y queso gallego 
Risotto of boletus and Galician cheese
· 18€ ·

PESCADOS · FISHIES

- Choquitos de la Ría a la plancha y espaguetis de su tinta
Grilled cuttlefish from the Ría and cuttlefish-ink spaghetti
· 19€ ·
- Lomo de bacalao confitado y puré cremoso de calabaza  
Cod steak confit and cream of pumpkin
· 18€ ·
- Rape de la Ría con gambones y arroz salteado 
Monkfish from the Ría with king prawns and fried rice
· 24€ ·
- Lomo de merluza en papillote de verduras al vapor 
Hake steak en papillote with steamed vegetables
· 18€ ·
- Bacalao al horno en costra de "broa"
Cod baked in a "broa" crust
· 20€ ·
- Rape negro a la plancha y hojas de "pulpo" de tierra 
Grilled black monkfish and collard greens
· 24€ ·

CARNES · MEATS

- Hamburguesa casera de solomillo de buey rellena de tetilla *
Home-made beef loin hamburger stuffed with "tetilla" cheese
· 25€ ·
- Ossobuco meloso de temerita y castañas glaseadas 
Tender veal ossobuco and glazed chestnuts
· 18€ ·
- Costillar de jabalí confitado y manzana asada al queso azul  
Wild boar ribs confit and baked apple with blue cheese
· 18€ ·
- Solomillo de vaca gallega a la plancha y "tartiflette" 
Grilled loin of Galician beef and tartiflette
· 24€ ·
- Entrecôte de vaca gallega, mostazas caseras y patata laminada 
Entrecôte of Galician beef, home-made mustards and potato slices
· 24€ ·

 Alimentos sin gluten | *Gluten free products* 

Todos los precios incluyen IVA (10%) | Prices with VAT (10%) included

POSTRES · DESSERTS

Quesada con gelée de arandanos
Cheesecake with blueberry gelée
· 6€ ·

Coulant de chocolate
y helado de avellana
*Chocolate coulant
and hazelnut ice-cream*
· 7€ ·



Filloa caramelizada
rellena de arroz con leche
*Caramelised "filloa" pastry
with rice pudding filling*
· 6€ ·

Bica gallega al licor café
y mascarpone
*Bica Gallega cake with
coffee liqueur and mascarpone*
· 7€ ·

Carpaccio de frutas
y sorbete de manzana
*Fruits carpaccio
and apple sorbet*
· 7€ ·



"Crème brûlée" al
aroma de haba tonka
*Crème brûlée
lavoured with tonka bean*
· 6€ ·



Sorbetes de limón,
manzana, naranja, pasión
(a su elección)
*Lemon, apple, orange
and passionfruit sorbets*
(for your choice)
· 6€ ·

