

Carta Comida

	Media	Entera
Cecina de Buey al corte con marconas fritas	17€	32€
Jamón Ibérico de Bellota	16€	30€
Tortilla Gonzaba, estilo Betanzos		24€
Anchoas de Santoña en tostas y cremoso de queso Idiazábal	18€	34€
Ensalada de tomate Ibérico con ventresca		20€
Puerros a la brasa con demiglace de setas y trigo crujiente		24€
Alcachofas al carbón con yema de caserío y sus chips	15€	24€
Croquetas de jamón y queso de oveja	11€	18€
Pulpo a la plancha con patata y crema de queso San Simón	18€	30€
Zamburiñas al horno		25€
Turrón de foie con emulsión de pimientos al rescoldo y praliné de avellana		26€
Steak Tartar de solomillo con tuétano a la parrilla		32€
Bogavante de la Ría aliñado con su vinagreta	30€	55€
Gamba de Huelva		50€
Langosta Gallega a la parrilla	170€ / Kg.	
Carabinero de Isla Cristina a la plancha	160€ / Kg.	
Bogavante de la Ría a la parrilla	150€ / Kg.	

Lubina	80€ / Kg.
Rodaballo	100€ / Kg.
Palometa roja	120€ / Kg.

Pescado del día (según mercado)	S. M. / ración
---------------------------------	----------------

Chuletón de Ternera Gallega	50€ / Kg.
Chuletón de Vaca Suprema Rubia Gallega	80€ / Kg.
Chuletón de Black Angus	100€ / Kg.
Chuletón de Wagyu	140€ / Kg.
Chuletón de Buey gallego	160€ / Kg.

Solomillo de Vaca Suprema Rubia Gallega	38€ / ración
---	--------------

Verduras salteadas	10€
Puré de patata	7€
Pimientos asados	8€
Patatas fritas	6€
Ensalada Gonzaba (tomate ibérico-cebolla)	7€
Patata cocida	5€

** Información de alérgenos disponible bajo petición*

Carta Postres y Vinos Dulces

Torrija caramelizada con toques de vainilla.....	9€
Filloas rellenas de crema pastelera, orujo y mousse de chocolate negro.....	9€
Tarta de queso al horno con coulis de frutos del bosque.....	8€
Cremoso de chocolate blanco con algodón de azúcar.....	8€
Piña a la brasa con espuma de coco y perlas de frutas de la pasión.....	9€
Flan de dulce de leche con palomitas de maiz.....	8€
Bola de helado.....	3,50€
Tabla de quesos.....	10€ (1/2 r.) 20€

PVP Copa PVP Botella

Sidra de Hielo Valverán (375 ml)..... 12€ 38€
Masaveu - Bodegas, Lagares Valverán / Camín del Rebollal, Concejo de Sariego
(Manzanas autóctonas)

Pedro Ximénez Tradición VOS 20 (750 ml)..... 25€ 100€
Bodegas Tradición / Jeréz de la Frontera, Cádiz *(100% Pedro Ximénez)*

Jorge Ordóñez & Co. Nº 2 Victoria 2022(375 ml)12€ 38€
Bodegas Ordóñez / Vélez-Málaga *(100% Moscatel de Alejandría)*

Gramona Vi de Glas 2020 (375 ml)15€ 50€
Gramona / Sant Sadurní d'Anoia *(100% Riesling)*

Tostado de Costeira 2022 (500 ml) 18€ 75€
Viña Costeira / Val de Pereira, Ourense *(100% Treixadura)*

Armán Doce (500 ml) 12€ 50€
Casal de Armán / Valle del Avia, Ourense *(Moscatel de Grao Miúdo)*

Château de Myrat (750 ml)	15€	65€
Château Myrat / Sauternes (<i>Sauvignon Blanc, 100% Semillón</i>)		

Keller PUIS Auslese (375 ml)	12€	60€
Château Myrat / Sauternes (<i>Sauvignon Blanc, 100% Semillón</i>)		

Tokaji Oremus Aszú 3 Puttonyos (500 ml)	12 €	60€
Tokaj Oremus / Tolcsva, Bajcsy-Zsilinszky Endre utca (75% Furmint, 20% Hárslevelű, 5% Zeta - Sárgamuskotály)		

Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos (500 ml)	20€	90€
Tokaj Oremus / Tolcsva, Bajcsy-Zsilinszky Endre utca (75% Furmint, 20% Hárslevelű, 5% Zéta-Sárgamuskotály)		

Moscatél Alambre 20 Años (500 ml)	15 €	65€
José María Da Fonseca / Azeitão (100% Moscatel de Setúbal)		

	PVP Copa	PVP Botella
--	----------	-------------

Kopke 10 años	8€	40€
Kopke / Oporto (<i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional</i>)		

Kopke Colheita 2003	15€	95€
Kopke / Oporto (<i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>)		

Graham's 10 años	8€	40€
W.&J. Graham's Port / Oporto (<i>Touriga Franca, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Amarela</i>)		

Graham's 20 años	15€	95€
W.&J. Graham's Port / Oporto (<i>Touriga Franca, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Amarela</i>)		

