



ALA
BAS
TER

MENÚ ALABASTER 70€

Para compartir

Tosta de sardina ahumada
Empanada gallega
Croqueta de jamón ibérico

Platos individuales

Ensalada de gambón, manzana verde y vinagreta de mostaza
Merluza al vapor con Pil-pil de limón y espinacas
Raviolis de ternera asada, crema de batata y vinagreta de frutos secos

Sobremesa dulce

Coulant de avellana con helado de nada
Petit-fours variados
Café o infusión

Bodega

K-Naia Verdejo Magnum (DO Rueda)
Saltaviñas Crianza Tempranillo Magnum (DO Rioja)

- Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria
- Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 5€ I.V.A incluido por comensal
- Suplemento de Solomillo de vaca rubia gallega 5€ I.V.A incl. por comensal



MENÚ ESPECIAL 90€

Snacks

Cono de brandada de bacalao

Brioche de steak tartar

Zamburiña asada, tuétano y migas al pimentón

Croqueta de pulpo a la gallega

Platos Principales

(Medias raciones individuales)

Alcachofas fritas, espuma de patata y velo de papada

Huevo 65°, salsa de trufa y foie

Corvina a la parrilla con hinojo caramelizado

Costilla de vaca rubia Gallega con parmentier de patata

Sobremesa Dulce

Piña asada, chocolate y helado de ron

Petit-fours Variados

Café o infusión

Bodega

Juvé Camps Essential Púrpura Brut (DO Cava)

Nelias Godello Magnum (DO Bierzo)

Valdrinal Tempranillo Magnum (DO Ribera del Duero)

- Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria
- Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 5€ I.V.A incluido por comensal
- Suplemento de Solomillo de vaca rubia gallega 5€ I.V.A incl. por comensal.



ALABASTER MENU 70€

To share

Smoked sardines on toast with Arzúa cheese

Galician pie

Iberian ham croquette

Individual portions

Prawn salad, green apple and mustard sauce

Steamed hake with lime Pil-pil and spinach

Ravioli with roasted beef and sweet potato cream

Dessert

Hazelnut coulant with yogurt ice cream

Petit-fours

Coffee or tea

Bodega

K-naia verdejo (DO Rueda)

Saltaviñas Tempranillo (DO Rioja)

- Our menus are adaptable to any allergen or food restriction
- Supplement Iberian Ham € 5 VAT included per diner
- Supplement beef sirloin € 5 VAT included per diner



SPECIAL MENU 90€

Snacks

Cod fish cream cornet

Steak tartare on brioche bread

Grilled baby scallop, marrow velouté and crumbs

Octopus croquette

Main courses

(individual porción)

Fried artichokes with iberian pork belly and potato cream

65° Egg, truffle sauce and foie gras

Grilled sea bass with caramelized fennel

Roasted "Galician Blonde" beef rib with potato parmentier

Desserts

Roasted pieapple, chocolate, and rum ice cream

Petit-fours

Coffee or tea

Bodega

Juvé Camps Cinta Púrpura Brut (DO Cava)

Nelias Godello Magnum (DO Bierzo)

Valdrinal Tempranillo Magnum (DO Ribera del Duero)

- Our menus are adaptable to any allergen or food restriction
- Supplement Iberian Ham € 5 VAT included per diner
- Supplement beef sirloin € 5 VAT included per dine