

Salud Marina, Nuestros platos tienen alma Talaso, hacemos que el mar aporte sus beneficios en cada bocado.



En Mar abierto...

Bogavante azul del Atlantico frito (kg) 🖸 🕍	S/M
Gambas de Huelva a plancha 200gr C S	23 €
Almejas babosa a la sartén con salicornia y codium C S	18€
Navajas de las Rías Gallegas a la plancha con hojas de albahaca y aceita de ajo y vinagre C S	17 €
Mejillones de la ría abiertos con vapor de agua de mar y citronela, tártara de algas y vinagreta de wakame C S	11 €
Carpaccio de cigala y gamba de Huelva con crema de cebolla dulce C S 🔐	17€
Tataki de atún rojo con agua de mar en su marinado, ensalada de goma wakame, ponzu y mahonesa de soja (S)	16€
Volandeiras a la gallega en fondo marino con bruma 🕮	20 €
Fritura crujiente de pescados y mariscos con salsas y emulsiones	20€

Simbología











Nuevo en la carta 🔑 Plato que más gusta

Para comenzar...

Jamón Ibérico de Bellota D.O. al corte con su pan	
cristalino con tomate	28€
Nuestra huerta a la plancha con crema de cebolla	
tostada, brotes y polvo de olivas negras C S 🔀	13€
Ensalada de frutos secos con champiñones frescos	
laminados y vinagreta de frutos rojos 🔘 Ѕ	11€
Pulpo braseado sobre salteado de verduras, licuado	
de pimiento de piquillo y salsa gribiche 逼	19€
Huevo Frito de "pita celta" sobre chocos en su tinta	
y patata chip 🔘 🖼	12€
Ensalada tibia de langostinos con aguacate y mango C S 🛎	16€
Gyozas de "Galo Celta" estofado, con rábano rallado	
sobre jugo de verduras y ternera 逼	12€
Wok oriental de verduras, gambas y pavo	
con sésamo C S 🖄	13€

Simbología











Nuevo en la carta 🏻 🕮 Plato que más gusta

Nuestras pastas y arroces...

Tagliatelle fresco a la albahaca con tomatitos,	
mozzarella y huevo a baja temperatura 🕓 🕰	13€
Fideuá con gambones, almeja babosa,	
champiñones y alioli 25 🔐	20€
Risotto de setas con pulpo a la brasa y queso Ulloa C	16€
Arroz cremoso de carabinero y boletus C 🕮	22€
Arroz de calamar braseado con berberechos, algas y	
crema de lima C 25 🔐	20€
Arroz Caldoso de bogavante azul del Atlantico C 25	S/M
Del mar al paladar	
Merluza del pincho al vapor con una emulsión de su	
cogote y aceite de oliva virgen C S 🔐	19€
Lomo de bacalao a baja temperatura, en un pilpil	
ligero de su propio jugo, espinacas, cebolleta tierna	
y patata cachelo C S 🗟	20€
Suprema de Lubina de anzuelo sobre salteado de hortalizas	
verdes con quinoa y cremoso suave de guisante C S 🗟	27€
Salmonete curado en agua de mar con sus lomos en	
dos versiones y su espina y cabeza fritas 逼	21€

De la tierra a la mesa...

Jarrete de ternera lechal confitado sobre lecho de	
pak choi, pure cremoso de calabaza y seta shimeji 🕰	16€
Muslo de "Galo Celta" cocinado lentamente en su	
propio jugo, con patatas y zanahorias doradas a la	
mantequilla C 🔒	17€
Presa ibérica sobre verduras confitadas y braseadas	
al estragón con chips de vegetales 🔘 逼	17€
Solomillo de ternera Gallega Suprema sobre patatas	
dado con demi-glace de verduras y tuetano 🔘 🕍	24€

Simbología







C Celiaco S Saborea Salud 25 Tiempo de espera





Nuevo en la carta Plato que más gusta



Nos endulzamos con...

Nuestro café cappuccino con fondo helado 🔒	5€
Torrija de pan brioche caramelizada con crema inglesa y helado de canela 🕰	6€
Brownie tibio de chocolate y nueces con helado de vainilla de Bourbon	6€
Cremoso de queso con fruta de la pasión, fresas y crumble de almendras	5€
Milhojas extrafinas sobre nube de azúcar, crema de zanahoria, albahaca y frutos rojos 🔐	7€
Tapioca, crema de coco y manzana caipirinha 🕒 🖼	5€

Simbología









Nuevo en la carta 🏻 🕮 Plato que más gusta

