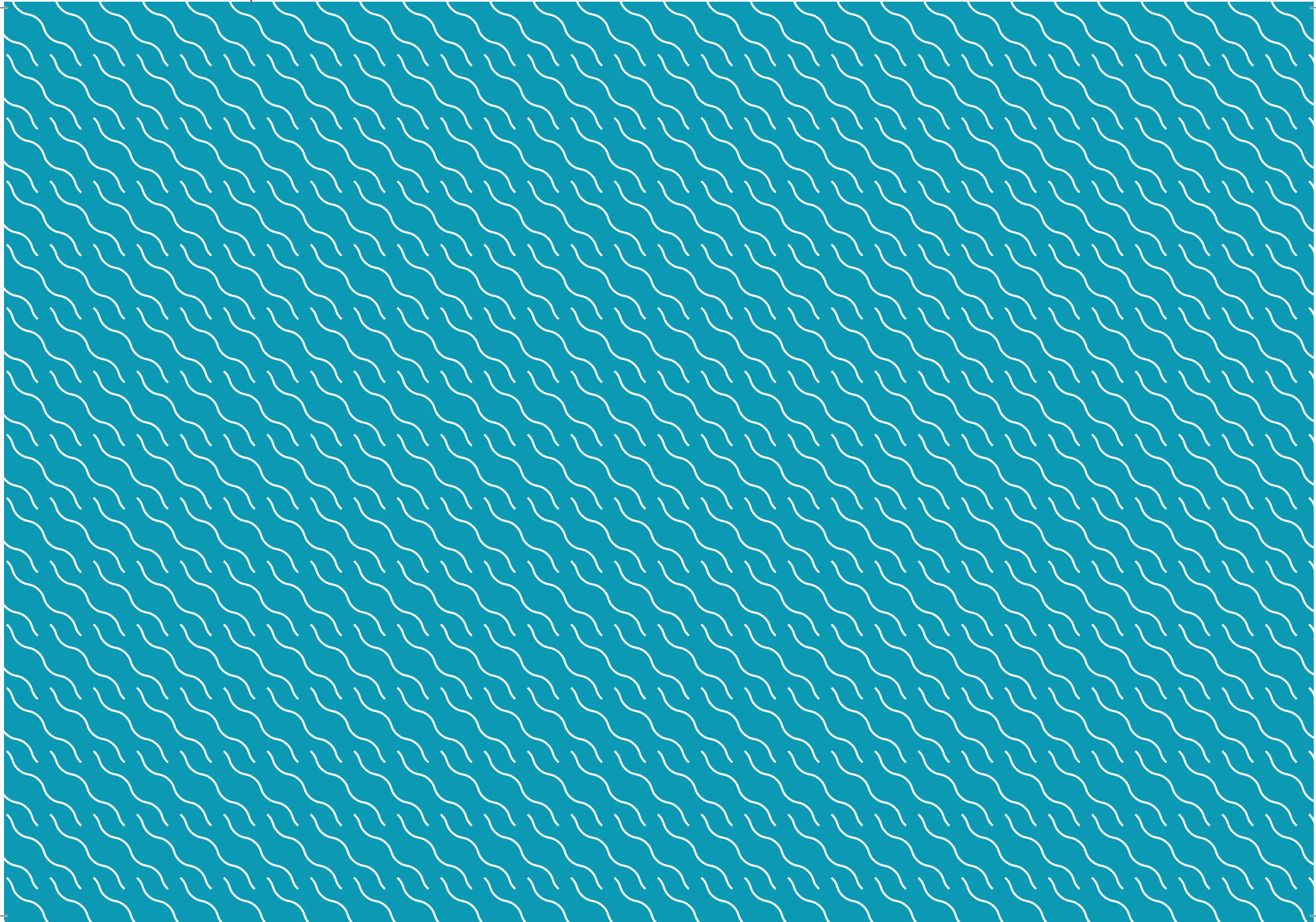




RESTAURANTE **FARO**







- TALASO ATLÁNTICO -

CARTA
Menu






















EN LA RÍA...






From our local sea ...

- B1** Mejillones XL en escabeche de Jerez.    12€
Mussels XL in sherry brine.
- B1** Berberechos a la brasa con lima rallada (250gr).  20€
Barbecued cockles with grated lime (250 gr).
- Zamburiñas ligeramente cocinadas sobre salsa de vieira y algas (10unid).  24€
Slightly cooked queen scallops over scallop and seaweed sauce (10 pieces).
- Pulpo de Ons a la brasa sobre espuma de patata y ajada gallega.   22€
Barbacued Octopus from Ons over potato foam and Galician garlic sauce.

PARA COMENZAR...

To start with ...

- Jamón Ibérico de Bellota D.O. al corte con pan tostado y tomate rallado.  30€
Jamón Ibérico de Bellota D.O. (Acorn-fed Ham) with toasted bread and grated tomato.
- B1** Ensalada de stracciatella de búfala, selección de tomates baby y jugo de clorofila.  14€
Salad of stracciatella di bufala, assortment of baby tomatoes and chlorophyll juice.
- B1** Ensaladilla de ventresca de bonito en aceite con emulsión de olivas y piquillo.   14€
Bonito (tuna) belly salad in olive and piquillo pepper emulsion.
- B1** Brioche relleno de tartar de gambón con mayonesa de sus cabezas.        15€
Brioche bread stuffed with King Shrimp tartare with mayonnaise made the shrimps heads.
- B1** Gyozas de berberechos al vapor y tostadas a la sartén en caldo dashi (6unid).      13€
Steamed cockle gyozas toasted in the frying pan in dashi stock (6 pieces).
- B1** Shaomai de chocos en su tinta al vapor con alioli (6unid).    15€
Shumai of steamed cuttlefish in its ink with aioli (6 units).




B1 Croquetas cremosas de boletus con steak tartar de vaca vieja y parmesano (4unid).      16€
Creamy croquettes of boletus with steak tartare of mature beef and Parmesan cheese (4 pieces).

B1 Tartar de atún rojo con huevos fritos ecológicos y chips de patata.     21€
Red tuna tartare with ecological fried eggs and potato chips.

Lata de Real Caviar Amur Beluga acompañado con tostadas de pan brioche (Lata de 30gr).     72€
"Real Caviar" Amur Beluga with brioche bread. (30gr packaging).


NUESTRAS PASTAS Y ARROCES...

Our pasta and rice ...

B2 Rigatoni artesano fresco con espuma de queso ahumado y yema a baja temperatura.    15€
Fresh handmade Rigatoni with smoked cheese foam and yolk at low temperature.








B2 Fideuá de chocos en su tinta con ali-oli.    21€
Fideua of cuttlefish in its ink with aioli

Arroz cremoso de carabinero y boletus.    28€
Creamy rice of scarlet shrimp and boletus.

Arroz caldoso de bogavante azul en horno de brasas.  S/M
Soupy rice of blue lobster cooked in the charcoal oven.








EN MAR ABIERTO...

In the open sea ...

- B2** Merluza de anzuelo curada en agua de mar y frita en tempura crujiente     23€
con crema de limón y cogollo a la brasa.
Line-caught hake cured in sea water and fried in crunchy tempura with lemon cream and barbecued lettuce heart.
- B2** Lomo de dorada de estero marinada y terminada a la llama   19€
con crema de apio nabo, nori y brotes.
Estuary sea bream marinated and flame grilled with celeriac, nori and mixed of baby leaves.
- B2** Kokotxas de merluza al pilpil con ajo tostado, piparra y patata rota.  26€
Hake kokochas al pil-pil with toasted garlic, chilly pepper and crash hot potato.













DE LA TIERRA

From de land ...

- Lomo de vaca vieja a la brasa de carbón con patata frita en dados y ajetes tiernos (350gr). 35€
Coal barbecued mature beef loin with fried diced potatoes and spring garlic (350 gr).
- B2** Mogote ibérico a baja T° glaseado con agridulce, hierbas aromáticas,   18€
guacamole y patata paja.
Mogote ibérico (Iberian pork Scotch fillet) at low temperature glazed with sweet-and-sour sauce, aromatic herbs, guacamole and straw potatoes.
- B2** Canelón relleno de jarrete meloso de ternera lechal, jugo de tartufo    19€
y bechamel en sifón.
Cannelloni of creamy suckling veal shank, truffle juice and béchamel foam.
- B2** Jamoncito de galo celta confitado con patata jazzy a la mantequilla   22€
y cremoso de champiñones.
"Galo Celta"(native rooster) drumstick confit with jazzy potatoes with butter and silky mushroom purée.

NOS ENDULZAMOS CON...

Something sweet ...

- B3** Un Flan muy muy cremoso.   6€
Very, very creamy crème caramel.
- B3** Tarta de queso al horno con crema de frutos rojos y arándanos.    6€
Baked cheese cake with red berry and cranberry cream.
- B3** Tarta cremosa de chocolate con helado de caramelo salado.    7€
Creamy chocolate cake with salted caramel ice cream.
- B3** Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela.    7€
Caramel coated French toast of brioche dough and cinnamon ice cream.
- B3** Limón-Lima-albahaca.  7€
Lemon-Lime-Basil.

ACOMPaña TU POSTRE

Combine your dessert...

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sitta Pereiras
Rías Baixas sin D.O. (100% Albariño)
<i>Rías Baixas without PDO (100% Albariño)</i> | 7€ | Barbeito Boal Reserva 5 años
I.G. Madeira (100% Boal) | 6€ |
| Armán Doce
D.O. Ribeiro (100% Moscatel)
<i>PDO Ribeiro (100% Moscatel)</i> | 8,70€ | Niepoort LBV 2018
D.O.C. Porto (Touriga nacional,
Touriga franca, Tinta amarela, Souson,
Tinta roriz, otras) | 5€ |
| P. X. Fernando De Castilla 10 años
D.O. Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez)
<i>PDO Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez)</i> | 6€ | | |

Advierta a nuestro personal de su intolerancia o alergia para evitar contaminaciones cruzadas.
Inform our staff of any intolerance or allergy to avoid cross contamination



Ápio *Celery* | Crustáceos *Crustaceans* | Gluten *Gluten* | Huevos *Egg* | Sésamo *Sesame* | Soja *Soya* | Sulfitos *Sulphites*



Lácteos *Milk* | Pescado *Fish* | Moluscos *Mollusc* | Frutos secos *Nuts* | Mostaza *Mustard* | Cacahuets *Peanuts* | Altramuz *Lupin*

- B1** PRIMER PLATO BONO RELAX & GASTRO PREMIUM *Starter included in the Gift Voucher Relax & Gastro Premium*
- B2** SEGUNDO PLATO BONO RELAX & GASTRO PREMIUM *Main course included in the Gift Voucher Relax & Gastro Premium*
- B3** POSTRE BONO RELAX & GASTRO PREMIUM *Dessert included in the Gift Voucher Relax & Gastro Premium*