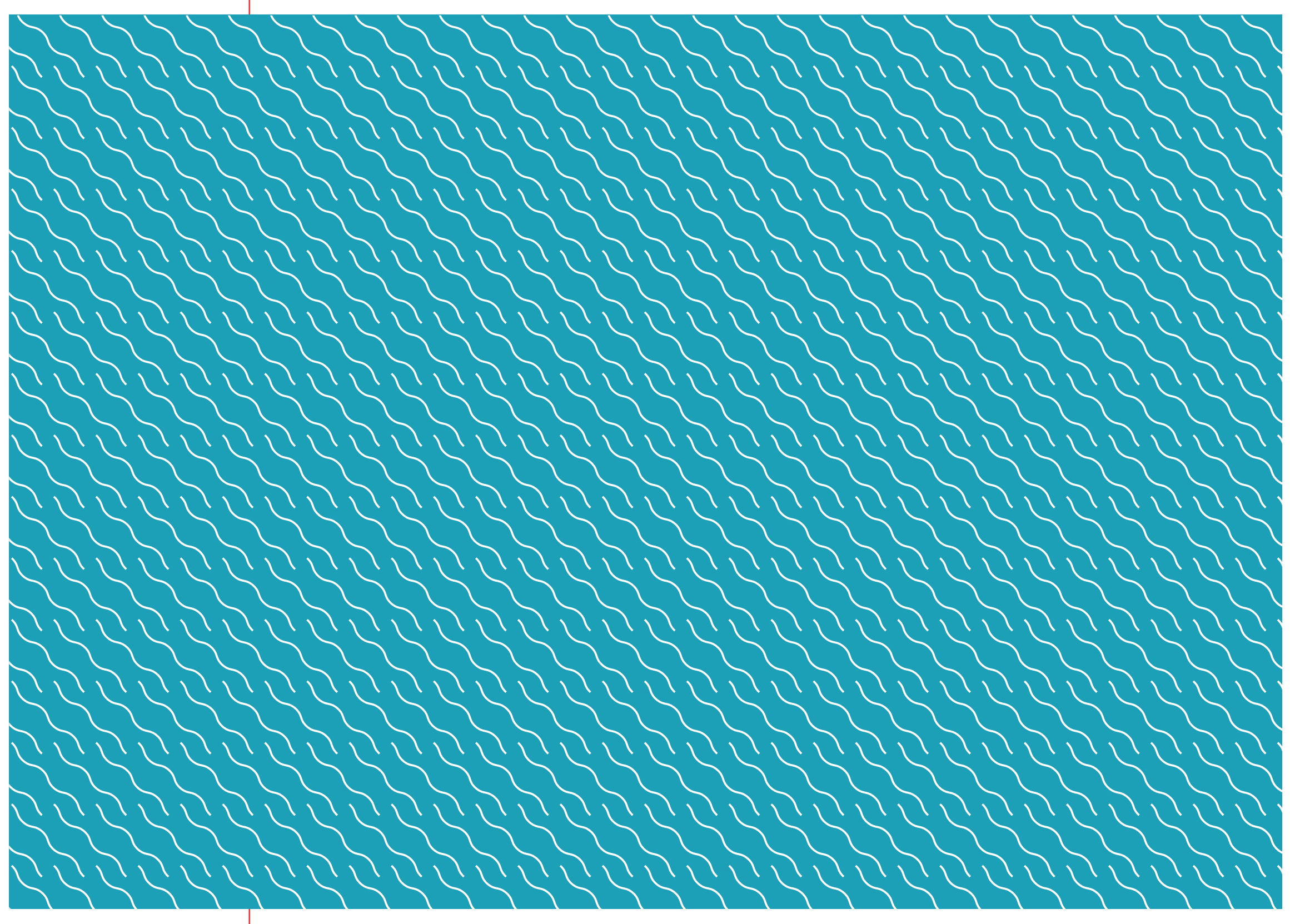




FARO

- TALASO ATLÁNTICO -

CARTA
Menú



I.V.A incluido

I.V.E incluido

EN LA RÍA...

Na Ría...

- B1** Vieira de Galicia curada en agua de mar "a la gallega".   14,00€
Vieira de Galicia curada en auga de mar "á galega".
- B1** Navajas a la brasa con salsa meunière (200gr).   22,00€
Navallas á brasa con salsa meunière (200 gr).
- Pulpo de Ons a la brasa, queso ahumado y mojo verde.     24,00€
Pulpo de Ons á brasa, queixo afumado e mollo verde.
- Bogavante azul frito con huevos fritos y patatas.    Peso y precio según mercado
Lumbrigante azul frito con ovos fritos e patacas. Peso e precio según mercado

PARA COMENZAR...

Para comezar...

- Jamón Ibérico de Bellota D.O. al corte con pan tostado y tomate rallado. 33,00€
Xamón Ibérico de Landra D.O. ao corte con pan tostado e tomate relado.
- B1** Sashimi de salmón ahumado, crema agria de kéfir, boniato y brotes aromáticos.     17,00€
Sashimi de salmón afumado, crema agria de quéfir, batata doce e brotes aromáticos.
- Steak tartar de croca de vaca con Caviar Oscietra en lingote de pan brioche.       23,00€
Steak tartar de croca de vaca con Caviar Oscietra en lingote de pan brioche.
- B1** Gyozas de rabo de vaca al vapor y tostadas a la sartén      14,00€
en caldo suave de apio y jengibre.
*Gyozas de rabo de vaca ao vapor e tostadas en tixola
en caldo suave de apio e xenxibre.*
- Nigiris de gamba roja de Huelva al ajillo (4unid).   24.00€
Nigiris de gamba vermella de Huelva ao allo (4 ud).

I.V.A incluido

I.V.E incluido

B1 Croquetas cremosas de cochinita pibil con emulsión de cilantro (6unid).  13,00€
Croquetas cremosas de cochinita pibil con emulsión de cilantro (6 ud).

B2 Tartar de atún rojo con huevos fritos ecológicos y patata frita en dados.  23,00€
Tartar de atún vermello con ovos fritos ecolóxicos e chips de pataca.

Lata de Caviar Oscietra Premium de esturión 
acompañado con tostadas de pan brioche. (Lata de 30gr) 69,00€
*Lata de Caviar Imperial de esturión
acompañado con tostadas de pan brioche (Lata de 30 gr).*

NUESTRAS PASTAS Y ARROCES...

As nosas pastas e arroces...

B1 B2 Casarecce de sémola de trigo al dente cremado con yema curada en soja, champiñones y trufa.  19,00€
*Casserecce de sémola de trigo ao dente cremado
con xema curada en soia, cogumelos e trufa.*

B2 Fideuá de chocos en su tinta con ali-oli terminado en horno de brasas.  22,00€
Fideuá de chocos na súa tinta con alioli rematado en forno de brasas.

Arroz seco de carabinero y tartar de calamar de costa  44,00€
terminado en horno de brasas.
*Arroz seco de carabineiro e tartar de calamar de costa
rematado en forno de brasas.*

I.V.A incluido

I.V.E incluido

EN MAR ABIERTO...

En mar aberto...

- B2** Merluza del pincho de Celeiro al vapor con ajada gallega y patata "cachelo".   24,00€
Pescada do pincho de Celeiro ao vapor con allada galega e cachelos.
- Lubina salvaje sobre bisque, puré tostado de coliflor y berza de temporada.     35,00€
Robaliza salvaxe sobre bisque, puré tostado de coliflor e berza de tempada.
- Kokotxas de merluza al pilpil con ajo tostado, piparras y patata rota.   28,00€
Cocochas de pescada ao pilpil con allo tostado, piparras e pataca rota.

DE LA TIERRA...

Da terra...

- "Presa" de vaca madurada con patatas gajo y verduras braseadas.   28,00€
"Presa" de vaca madurada con pataca cuarteirón e verduras braseadas.
- B2** Mogote ibérico a baja Tº glaseado con agri dulce, hierbas aromáticas,    20,50€
guacamole y patata paja.
Mogote ibérico a baixa temperatura glaseado con salsa agri doce, herbas aromáticas, guacamole e patata palla.
- B2** Tataki de magret de pato marinado sobre salteado de setas de temporada    19,00€
glaseadas al teriyaki.
Tataki de peito de pato marinado sobre salteado de cogumelos de tempada glaseadas ao teriyaki
- B2** Muslo de pulara a la brasa, ñoquis de calabaza y vinagreta de mostaza,      18,00€
miel y piñones.
Muslo de pita á brasa, ñoquis de cabeza e vinagreta de mostaza, mel e piñóns.
-  **B2** Pieza entera de jarrete de ternera lechal confitado y lacado en el horno de brasas   52,00€
con cogollo braseado y patata a la mantequilla (pieza de 1kg aprox.).
Peza de xarrete de mamela confitado e lacado no forno de brasas con cogollo braseado e pataca á manteiga (peza de 1kg aprox.).

I.V.A incluido

I.V.E incluido

NOS ENDULZAMOS CON...

Adozámonos con...

- | | |
|---|--------------|
| <p>B3 Un Flan muy muy cremoso. 🥛🍳
<i>Un flan moi moi cremoso.</i></p> | <p>6,00€</p> |
| <p>B3 Tarta de queso al horno con frutos rojos. 🥛🍳🌾
<i>Tarta de queixo ó forno con froitos vermellos.</i></p> | <p>6,50€</p> |
| <p>B3 Pastel crujiente de chocolate con helado de cacahuete salado. 🥛🍳🌾🥜🌾🌾
<i>Pastel crocante de chocolate con xeadó de cacahuete salgado.</i></p> | <p>7,00€</p> |
| <p>B3 Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela. 🥛🍳🌾🥜
<i>Torrada de pan brioche caramelizada con xeadó de canela.</i></p> | <p>7,00€</p> |
| <p>B3 Espuma de limón, galleta y algodón de azúcar. 🌾
<i>Espuma de limón, galleta e algodón de azucre.</i></p> | <p>7,00€</p> |

ACOMPaña TU POSTRE...

Acompaña a túa sobremesa...

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| <p>Sitta Pereiras
Rías Baixas sin D.O. (100% Albariño)
<i>Rías Baixas sin D.O. (100% Albariño)</i></p> | <p>7€</p> | <p>Barbeito Boal Reserva 5 años
I.G. Madeira (100% Boal)</p> | <p>6,00€</p> |
| <p>Armán Doce
D.O. Ribeiro (100% Moscatel)
<i>D.O. Ribeiro (100% Moscatel)</i></p> | <p>8,70€</p> | <p>Niepoort LBV 2018
D.O.C. Porto (Touriga nacional,
Touriga franca, Tinta amarela, Souson,
Tinta roriz, otras)</p> | <p>5,00€</p> |
| <p>P. X. Fernando De Castilla 10 años
D.O. Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez)
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez)</i></p> | <p>6€</p> | <p>Oremus Tokaji 3 Puttonyos 2018
Tokaj-Hegyalja, Hungria (Furmint y otras)
<i>Tokaj-Hegyalja, Hungria (Furmint e outras)</i></p> | <p>5,00€</p> |

I.V.A incluido

I.V.E incluido

Pan

Pan

1,50€

Advierta a nuestro personal de su intolerancia o alergia para evitar contaminaciones cruzadas.

Informe ao noso persoal da súa intolerancia ou alerxia para evitar contaminacións cruzadas.



Ápio *Ápio*



| Crustáceos *Crustáceos*



| Gluten *Gluten*



| Huevos *Ovo*



| Sésamo *Sésamo*



| Soja *Soia*



| Sulfitos *Sulfitos*



| Lácteos *Leite*



Pescado *Peixe*



| Moluscos *Moluscos*



| Frutos secos *Froitos secos*



| Mostaza *Mostaza*



| Cacahuetes *Cacahuetes*



| Altramuz *Lupino*

B1 PRIMER PLATO BONO RELAX & GASTRO PREMIUM. *Primeiro prato BONO RELAX & GASTRO PREMIUM.*

B2 SEGUNDO PLATO BONO RELAX & GASTRO PREMIUM. *Segundo prato BONO RELAX & GASTRO PREMIUM.*

B3 POSTRE BONO RELAX & GASTRO PREMIUM. *Postre BONO RELAX & GASTRO PREMIUM.*