pantry

PRODUCTOS DE NUESTRA DESPENSA

Degusta las conservas de tu preferencia

Basados en una técnica nacida en el siglo XVII, la conservación de alimentos se ha convertido en todo un arte. El entrante ideal para comenzar tu viaje a través de nuestra despensa.

PULPO EN ACEITE DE OLIVA, LA BRÚJULA Nº 82 42 Medallones de pulpo gallego rigurosamente seleccionados

NAVAJAS AL NATURAL, PACO LA FUENTE 40 Famosas por su sabor dulce y salado con textura delicada

SARDINILLAS EN ACEITE, PACO LA FUENTE 28 Apreciados por su sabor suave y delicado, ligeramente salado

ZAMBURIÑAS EN SALSA VIEIRA, LA BRÚJULA № 90 29 Pequeñas vieiras procedentes de las Rías de Galicia

VENTRESCA DE BONITO EN ACEITE, ROSA LA FUENTE 32 Procesados artesanalmente, reconocidos por su jugosidad y textura

NAVAJAS AL NATURAL, ROSA LA FUENTE 46 Procedentes del norte de Galicia

ALMEJAS AL NATURAL, ROSA LA FUENTE 99 Procedentes de la Ría de Arosa y de la Ría de Noya

PRODUCTOS DE NUESTRA DESPENSA

Degusta los quesos y embutidos de tu preferencia

Siendo joyas de la gastronomía regional, los embutidos y los quesos son esenciales no solo en la cocina sino también en la mesa. Su reconocido sabor intenso y equilibrado los convierten en todo un placer gastronómico.

QUESO BISQATO XIROS 17
Pasta blanda con sabor y olor a los matices de la montaña

QUESO EL REY SILO BLANCO 28 Sabor intenso, cremoso y seco con olor ligeramente floral

QUESO LA RETORTA 17 Sabor suave, persistente en el paladar con textura cremosa

QUESO TUPÍ DE SORT 19 Queso artesano y de sabor muy potente y característico

JAMÓN IBÉRICO 80gr, ARTURO SÁNCHEZ (c) 36 Fino, equilibrado y sabroso

LOMO IBÉRICO 80gr, ARTURO SÁNCHEZ (C) 18 Crujiente con toques de cerdo ibérico y adobo natural

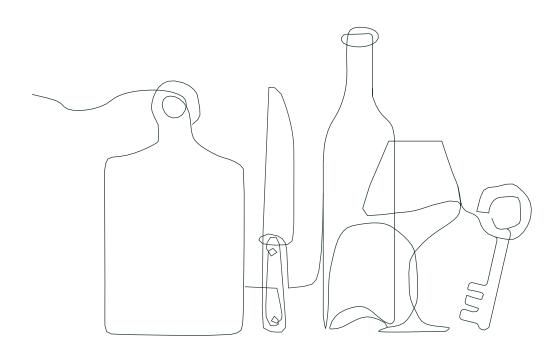
CHORIZO IBÉRICO 80gr, ARTURO SÁNCHEZ (C) 13 Aroma de adobo, la carne y el ahumado de leña de encina

SALCHICHÓN IBÉRICO 80gr, ARTURO SÁNCHEZ (C) 13 Pura tradición, sincero y sabroso en boca

PARA ACABAR, UNOS POSTRES

ESPUMA CREMA CATALANA, SORBETE DE NARANJA (V, L, H) 10 Espuma de crema catalana, sorbete de naranja, miel crujiente.

FRESAS DEL MARESME, NATA, ALBAHACA (V, L, H) 13 Fresas del Maresme, gelatina de fresa, nata montada, sorbete de limón y albahaca.



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (c, g) 33

Jamón ibérico 100%, pan de coca tostado, tomate Ramallet, aceite de oliva virgen extra, copos de sal marina.

STEAK TARTAR (G, P, D, H, MO)

100 ar 25

180 ar 31

Solomillo de ternera de los Pirineos Catalanes, aderezo de steak tartar, piparra de Navarra, pepinillos, alcaparras, pan crujiente artesanal

CALABACÍN, QUESO CABRA, ALMENDRAS (V, L, CA, F, D) 18 Mil hojas de calabacín, mousse de queso de cabra de la región, almendras tostadas

ESCALIVADA DE VERDURAS "THE PANTRY" (V, G, L, CA, F, D) 19 Berenjena, pimiento rojo, chalota, cebolla caramelizada al jerez, *crumble* de queso de Idiazábal

ESPARRAGOS BLANCOS, HOLANDESA DE ALGAS (L, P, D, H) 23 Espárragos blancos de navarra, holandesa de algas, piñones, crudités de espárragos, botarga rallada

VIEIRAS, ACELGAS Y ALCACHOFA (L, P, M) 25 Vieiras gallegas, salsa cremosa de anchoas, acelgas salteadas y alcachofas crujientes

ARROZ CREMOSO DE SETAS, TRUFA (V, L, D) 28 Arroz cremoso de setas del bosque, cava Anna de Codorníu, trufa negra, queso manchego

LUBINA, APIO NABO, SALICORNIA, LIMÓN, CAVIAR (L. P) 36 Filete de Lubina, espuma de apio nabo, limón amargo y salicornia salteada

SOLOMILLO, CAFÉ DE PARIS, ZANAHORIA (L. P. MO) 38 180grs de Solomillo de ternera de los pirineos, spaghetti de zanahoria, cremoso de zanahoria, kale crujiente y jugo de ternera al café de parís