

# AROMATA

- A LA CARTE -

## PARA EMPEZAR

---

Tartar de vaca rubia gallega con foie <i>Galician Blonde Beef tartar with foie gras</i>	24 €
Mollejas de cordero glaseadas con gamba roja y topinambur <i>Glazed lamb sweetbread with red shrimp and jersalem artichoke</i>	23 €
Vitello "Tunato" de ventresca de atún rojo y ternera con codium <i>Veal "Tunado" of red tuna belly and beef with codium</i>	24 €
Consomé Vegetal con pulpo a la brasa (opc veg). <i>Vegetal consomé with grilled octopus</i>	23 €
Lentejas melosas con carabinero y almendra "marcona" (opc veg). <i>Creamy lentils with scarlet shrimp and "marcona" almond</i>	26 €
Canelón de picornells y berenjena asada <i>"Picornells" cannelloni with braised aubergine</i>	22 €

## PRINCIPALES

---

Cochinillo Porc Negre asado con col y granada <i>Braised "Porc Negre" suckling pig with cabbage and pomegranate</i>	33 €
Corvina frita con salsa de azafrán y gnoquis de zanahoria <i>Fried croaker fish with saffron sauce and carrot gnocchi</i>	26 €
Pasta fresca con bogavante con tomate seco y piñones (Mínimo 2 pax) <i>Home made pasta with lobster with sundried tomatoes and pine nuts (minimum 2 pax)</i>	32 €p.p.
Chuleta de ternera (700gr) con salsa a la pimienta y puré de coliflor <i>Veal chop (700gr) with pepper sauce and smashed cauliflower</i>	45 €
Calamar a la brasa con su carbonara Joselito <i>Charcoal-grilled squid with "Joselito" carbonara</i>	26 €
Lenguado meuniere y alcachofas guisadas <i>"Meuniere" sole and stewed artichokes</i>	28 €
Cazuela de arroz de pichón con su paté y setas <i>Pidgeon and mushroom rice casserole with its own paté</i>	32 €

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 11)

# Λ R O M Λ T Λ

## - POSTRES -

Piña caramelizada a la brasa con albahaca <i>Grilled caramelized pineapple with basil</i>	12 €
Babá Ensaimada “Suau” con helado de almendra y cereza marrasquino <i>Babá Ensaimada “Suau” with almond ice cream and maraschino cherry</i>	12 €
Mousse de chocolate Valhrona con helado de manzana y aceite de oliva <i>Valhrona chocolate mousse with apple ice cream and olive oil</i>	12 €
Arroz caramelizado con leche merengada <i>Caramelized rice with “meringue milk”</i>	12 €
Soufflé de avellana con mandarina <i>Hazelnut soufflé with mandarin</i>	12 €

## TARTAS Y HELADOS

---

Tarta de chocolate fundente <i>Melting chocolate cake</i>	11 €
Tarta de zanahoria con salsa de vainilla y cardamomo <i>Carrot cake with vanilla and cardamom sauce</i>	11 €
Fresas&Nata&Rosas <i>Strawberries&amp;Cream&amp;Roses</i>	11 €
Helado: Vanilla, chocolate, almendra (dos bolas) <i>Ice cream: Vanilla, chocolate, almond (two scoops)</i>	8 €
Sorbete: Frambuesa, manzana y mandarina <i>Sorbet: raspberries, apple and mandarin (two scoops)</i>	8 €

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 11)