

皇家基尔：黑醋栗酒与起泡酒 8.90

KIR ROYAL: Licor de Cassis y cava

阿佩罗开胃鸡尾酒：阿佩罗利口酒，白葡萄酒，柳橙苦酒与起泡酒 8.90

APEROL SPRITZ: Aperitivo Aperol, vino blanco, bitter de naranja y cava

前菜 Comenzamos compartiendo o no

1.    面包和无麸质面包 1.50

Pan y pan sin gluten

2.    加利西亚风情炖汤 10.90

Caldo gallego al estilo de mi aldea

3.   海鲜汤 12.90

Sopa de pescado y marisco

4.    自制白兰地肉酱 10.90

Paté casero al brandy

5.    桑托尼亚凤尾鱼，12只 23.90

Anchoas de Santoña. 12 unidades

6.    腌凤尾鱼搭配圣女果和橄榄油 13.90

Anchoas marinadas c/tomate cherry confitados y aceite virgen de arbequina

7.   渔夫蛤蜊 23.90

Almejas a la marinera

8.  白松露油蘑菇烩饭 15.90

Risotto de sémola de trigo (pasta) con aceite de trufa blanca y setas

9.    和牛肉干，源自圣罗莎莉亚庄园的顶级肉干(100克) 20.90

Caviar de Wagyu, La mejor CECINA “finca Santa Rosalía” (100 grs).

10.    欧洲奶酪拼盘 17.90




Tabla de quesos europeos con algún “Cantagrullas”

11.    伊比利亚橡木果火腿拼盘 23.90

Tabla de jamón ibérico de bellota

12.  杏仁松露虾仁 28.50

Carpaccio de gambas con emulsion de trufa,tartar de tomate,sandia y esfericos de ajo blanco

13.    俄式沙拉佐蛋黄酱搭配乌鱼子与金枪鱼颈肉 9.90

Ensaladilla rusa con espuma de mahonesa, huevos de mujol y ventresca

14.    熏鸭火腿香菜松子沙拉 15.90



















Ensalada de jamón de pato, ibérico, pasas y piñones en c/esencia de cilantro

15.    香芒彩椒扇贝刺身 14.90
































Cebiche-sashimi de vieiras con pipirrana de mango y ají amarillo

16.  西葫芦焗炸蟹肉与芦笋 17.00

Calabacín relleno de txangurro gratinado y tallarines de espárragos trigueros.

17.    烟熏沙丁鱼配牛油果酱与圣女果.....12.90
Sardina ahumada con tartar de aguacate y tomate cherry
18. 特制沙丁鱼葡萄干馅饼.....11.90
Empanada casera de sardinillas en aceite de oliva y pasas
19.    香辣章鱼21.90
Pulpo a feira con aceite de oliva virgen extra
20.    香辣土豆猪肉片12.90
Lacón con cachelos y pimentón de la vera
21.    令人惊艳的和牛血肠13.90
Morcilla de Wagyu (Kobe), distinta, te sorprenderá
22.  蒜香酥炸鳕鱼丸16.90
Buñuelos de bacalao crujientes con ali-oli de ajo asado
23.    肉干芝士炸丸子或油炸菠菜鳕鱼丸13.90
Croquetas de cecina y queso San Simón o bacalao con espinacas fritas
24.   鹅肝佐雪莉酒酱配葡萄干19.00
Foie al Pedro Ximenez con uvas pasas

海味 Del mar

25.   蓝鳍金枪鱼鞑靼佐番茄蛋黄酱26.90
Tartar de atún rojo con mayonesa de Si racha y Kimchi, merengues deshidratados de tomate Oteló
26.    牛油果奶香鲈鱼鞑靼25.90
Cevi-tartar de lubina macerado en leche de tigre carpaccio de aguacate
27.    鱼子酱海藻三文鱼搭配奶油米饭.....20.90
Salmón en crema de arroz, falso caviar de soja, alga nori frita y huevas
28.   酱汁鱿鱼炸洋葱23.90
Chipirones encebollados en esencia de albariño
29.    番茄墨汁鳕鱼24.90
Lomo de merluza relleno de tomate especiado en cama de tinta de calamar
30.     奶香厚鳕鱼搭配菠菜松子葡萄干24.90
Bacalao en costra de mayonesa de ajo asado, espinacas con piñones y pasas
31.     花椒野生鲈鱼佐红酒酱25.90
Lubina salvaje a la pimienta de sechuan con salsa de vino tinto
32.    加利西亚风情蒜香多宝鱼24.90
Rodaballo con ajada gallega.
33.     安康鱼佐胡萝卜酸辣酱，黑蒜泥与香草蛋黄酱25.90
Rape con chutney de zanahorias, puré de ajo negro y mahonesa de hierbas.
34.    鳕鱼蛤蜊海鲜酱千层面22.90
Lasagna de merluza en salsa marinera con almejas.

35.   天妇罗式炸鳕鱼24.90

Tacos de merluza rebozados en tempura de cerveza de trigo.

36.  *  *  * 双汁蓝鳍金枪鱼26.90

Tataki de atún rojo con salmorejo y trigueros.

海鲜 Mariscos

37.    烤明虾 (12 只)30.00

Gambas a la plancha (12 unidades)

38.   烤对虾 (单只)18.00

Cigala a la plancha (unidad)

39.   烤西班牙红虾 (单只)18.00

Carabinero a la plancha (unidad)

山珍 Del monte

40.    神户牛扒 (300-350 克)来自圣罗莎莉亚山庄55.90

Entrecôte de lomo de Wagyu (300-350gr) "Finca Santa Rosalia"

41.    鞑靼牛排搭配香烤骨髓与炸土豆27.90

Steak tartar con tuétano asado y patatas soufflé

42.  * 神户牛肉汉堡18.90

Hamburguesa de Wagyu con lechugas frescas, tomate y queso de oveja

43.    伊比利亚烤猪扒佐橡木烟熏盐20.90

Secreto ibérico a la plancha con sal ahumada de encina.

44.    土豆香烤嫩小羊排23.90

Chuletillas de cabrito lechal con patatas

45.    * 酱香嫩猪排20.90

Costillas de cerdo melosas con barbacoa oriental

46.    红椒酱爆炒猪肉菠萝20.90

Salteado de presa ibérica con piña y mojo rojo.

47.   浇汁牛脸肉配土豆泥20.90

Carrillera de ternera lacada con su jugo y puré de batata.

48.    牛里脊佐樱桃酱与鹅肝慕斯26.90

Solomillo de vaca con mousse de foie y salsa de cerezas

49.   *  * 番茄奶酪照烧猪颈肉23.90




Pluma ibérica con tomate especiado, caviar de berenjena, queso de cabra caramelizado con salsa teriyaki.

50.    加利西亚风干牛里脊26.90















Lomo bajo de vaca gallega, madurado en seco.

51.    香料糖渍乳猪28.50

Cochinillo confitado con especias

52.    低温香烤嫩羊肩28.50
Paletilla de cabrito asado a baja temperatura.

甜点 LA REPOSTERÍA de Montes de Galicia

53.  百利甜酒炸吐司配冰淇淋 8.90
Torrija de BAILEYS con helado de galleta
54.  芝士慕斯薄饼（冷） 8.90
Filloas rellenas de mousse de queso. (Fría)
55.  榛子奶油巧克力 8.90
Cremoso de chocolate con praliné de avellanas, kikos y aceite de oliva virgen
56.  * 巧克力纹理蛋糕 8.90
Chocolate en texturas.
57.  香甜橘子酱巧克力蛋糕 8.90
Micuit de chocolate con suzette de naranja.
58.  特浓加利西亚芝士蛋糕搭配自制芒果酱 8.90
Tarta de queso gallego con confitura casera de mango.
59.   酸奶云搭配草莓酱，紫罗兰冰淇淋与巧克力跳跳糖 8.90
Espuma de yogur, fresa, helado de violeta y “petazetas” de chocolate.
60.   西班牙米布丁 7.40
Arroz con leche al estilo de Rosalia de Castro.
61.   香槟柠檬冰沙 7.50
Sorbete de limón al cava.
62.  *  * 自选双球冰淇淋（香草，巧克力，紫罗兰或饼干） 7.90
Helados: dos bolas a elegir. (vainilla, chocolate, violeta o galleta).

餐后特质鸡尾酒 Y para terminar un coctel de creación

- 罗莎利亚花园：草药利口酒，甜瓜利口酒，苹果汁，柠檬汁和自制迷迭香糖浆 8.90
EL JARDIN DE ROSALIA: Licor de hierbas, licor de melón, zumo de manzana, lima, sirope de romero casero y clara de huevo.
- 加利西亚式马天尼：浓缩咖啡，咖啡利口酒，伏特加，可可和薄荷糖浆 8.90
GALICIAN MARTINI: Café espresso, orujo de café, vodka, sirope de cacao y menta.

加收餐费 10% 为增值税

 无麸质 SIN GLUTEN

 无干果/芝麻 SIN FRUTOS SECOS/SÉSAMO

 无乳糖 SIN LACTOSA

*可在无过敏源的情况下制备 SE PUEDE ELABORAR SIN ALÉRGICOS