

ENTRANTES

Gambones al ajillo

Gambones a la plancha

Vieiras del pacífico

Pulpo á feira

Pulpo a la brasa

Sobrasada casera a la brasa

Calamares con patatas

Ensalada mixta

Lechuga, tomate y cebolla

Ensalada Narón

Lechuga, tomate premium, ventresca de atún, burrata de búfala, aceite de oliva y vinagre balsámico de módena

Ensalada Urimare

Lechuga, tomate premium, cebolla, atún, huevo, espárragos, zanahoria, maíz y aceitunas

Guarnición de verduras

Patatas fritas

Pan

CECINAS Y CURADOS

Kurado de wagyu selectium

Varietad Tajima Wagyu 100% Full Blood, esta genética da una infiltración intramuscular más alta que cualquier otra raza de vacuno, de ahí nace **Selectiun Kurado Wagyu, la excelencia de la cecina.**

- CARNES -

CARNES DE TERNERA

Chuleta con guarnición de patatas

Pieza entre 600/800g

Entrecot con guarnición de patatas

Pieza entre 400/500g

Chuletón con guarnición de patatas

Pieza entre 1kg a 1,500kg

* Trabajamos con ternera gallega y Casa Gutier.

CARNE DE VACA

Chuletón de vaca especial Urimare con guarnición de patatas

Disponemos de piezas entre 1,200kg a 2kg

* Trabajamos con maduraciones de más de 60 días.

** Trabajamos con raza rubia de nuestra tierra, considerada la mejor carne de vaca del mundo.

*** A mayores trabajamos con razas autóctonas de nuestra tierra, cuando aparecen cosas especiales en las aldeas gallegas.

CARNE DE WAGYU

Chuleta de Wagyu con guarnición de patatas

Piezas entre 600/800g

Chuletón de Wagyu con guarnición de patatas

Piezas entre 1kg y 1,400g

Wagyu japonés



- CARNES -

CARNE DE BUEY

Chuletón de buey

Solo en temporada

CARNE DE ANGUS

Lomo de angus de Uruguay con guarnición de patatas

Pieza entre 400/600g

Lomo de angus de Americano

CARNE DE CERDO

Churrasco de cerdo

Chorizo criollo

* Trabajamos con cerdo de castañas y Duroc 100%.

- PESCADOS Y MARISCOS -

PESCADOS

Rape en salsa

Palometa roja salvaje a la brasa

Lubina salvaje a la brasa

Rodaballo salvaje a la brasa

Besugo salvaje a la brasa estilo Orio

* Trabajamos con pescado salvaje y a la brasa.

* Nuestros pescados llevan una ajada de aceite de oliva, vinagre y ajo.

MARISCOS

Navajas a la plancha

Almejas a la sartén o brasa

Bogavante a la brasa

Cigalas a la plancha o brasa

