

## 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**

