

## 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 (120 g)**

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.**

**Media de wagyu selectium (60 g)**

**Cecina de Buey** (de nuestros bueyes)

## - CARNES -

### CARNES DE TERNERA [CASA GUTIER]

**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 3kg

\* Trabajamos con maduraciones de más de 60 días, con raza rubia de **nuestra tierra**, considerada la **mejor carne de vaca del mundo**.

\*\* Trabajamos con razas autóctonas, cuando aparecen ocasiones especiales en las aldeas gallegas.

\*\*\* Solo trabajamos con lomos especiales seleccionados por nuestro distribuidor Ruser Lomos y con una trazabilidad que nos diferencia de los demás.

**Chuletón de vaca Finlandesa (raza Ayrshire)** con guarnición de patatas

Premiada varios años como la mejor carne del mundo. Disponemos de piezas entre 800g a 1,5kg

### 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 Black Angus de Uruguay con guarnición de patatas

Pieza entre 400/600g

#### Lomo de Black Angus de Americano

### CARNE DE CERDO

#### Churrasco de cerdo de Duroc Batallé El Único

\* Para el churrasco de cerdo seleccionamos la raza de Duroc Batallé 100% El Único, por su raza pura, alimentación, infiltración y trazabilidad.

#### Chorizo criollo

#### Presa ibérica de bellota de Maldonado

## **- 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**

