

Cuaderno de bitácora

2 0 2 4

E

abarike
de Lara Roguez

O s t r a s

Molusco que pertenece a la especie denominada Crassostrea gigas. El aroma y sabor de las ostras varía según sea la naturaleza del plancton del que se alimentan. En este caso, la ría del Eo, un estuario con unas excepcionales condiciones. Ostras provenientes de cultivo ecológico y alimentadas exclusivamente de fitoplancton.

Precios por unidad. No se sirve para compartir.

Al natural. 5

Glaseada y tomate ahumado. 6

Manzana asturiana, hierbabuena,
apio. 6

Ceviche de ají amarillo. 7

Ajo blanco de avellana. 7

Templada, con **cigala y miso**. 10

Media docena al natural. 25

Degustación de ostras (6
unidades). 38

Vieiras

Bivalvo que traemos del que es su enclave ideal en la villa de Cambados. La calidad de las aguas, su limpieza, temperatura ideal y la riqueza de sus arenales, otorgan a la vieira de Porto de Cambados las mejores condiciones para crecer con la carne más sabrosa. Con un tamaño XL y racionada en varios bocados, la servimos al punto perfecto para degustar y disfrutar.

Precios por unidad. No se sirve para compartir.

A la **plancha**. 12

A la **sal** y raíces marinas. 12

Con salsa **thermidor**. 14

Cremoso de **coliflor** ahumada. 14

Pipirrana de mango. 14

Media docena **plancha**. 60

C i g a l a s X L

Cigalas tamaño aproximado entre 220/250 gr/unidad provenientes de captura sostenible de nuestra zona FAO 27 . Abiertas longitudinalmente y finalizadas según la opción que prefieras .

Precios por unidad. No se sirve para compartir.

A la **plancha**. 42

Al **ajillo**. 42

A la **Meunière**. 42

Con salsa **Thermidor**. 46

Con cremoso de **coliflor y coco**. 46

Caja de 4 cigalas al gusto. 160

G i l d a s

Desde nuestra apertura, la gilda se ha convertido en uno de nuestros sellos de identidad y hemos decidido darle un poco más de importancia en nuestra carta y que tenga la suya propia.

La base es la misma pero varia el sabor por el ingrediente principal

Precios por unidad. No se sirve para compartir.

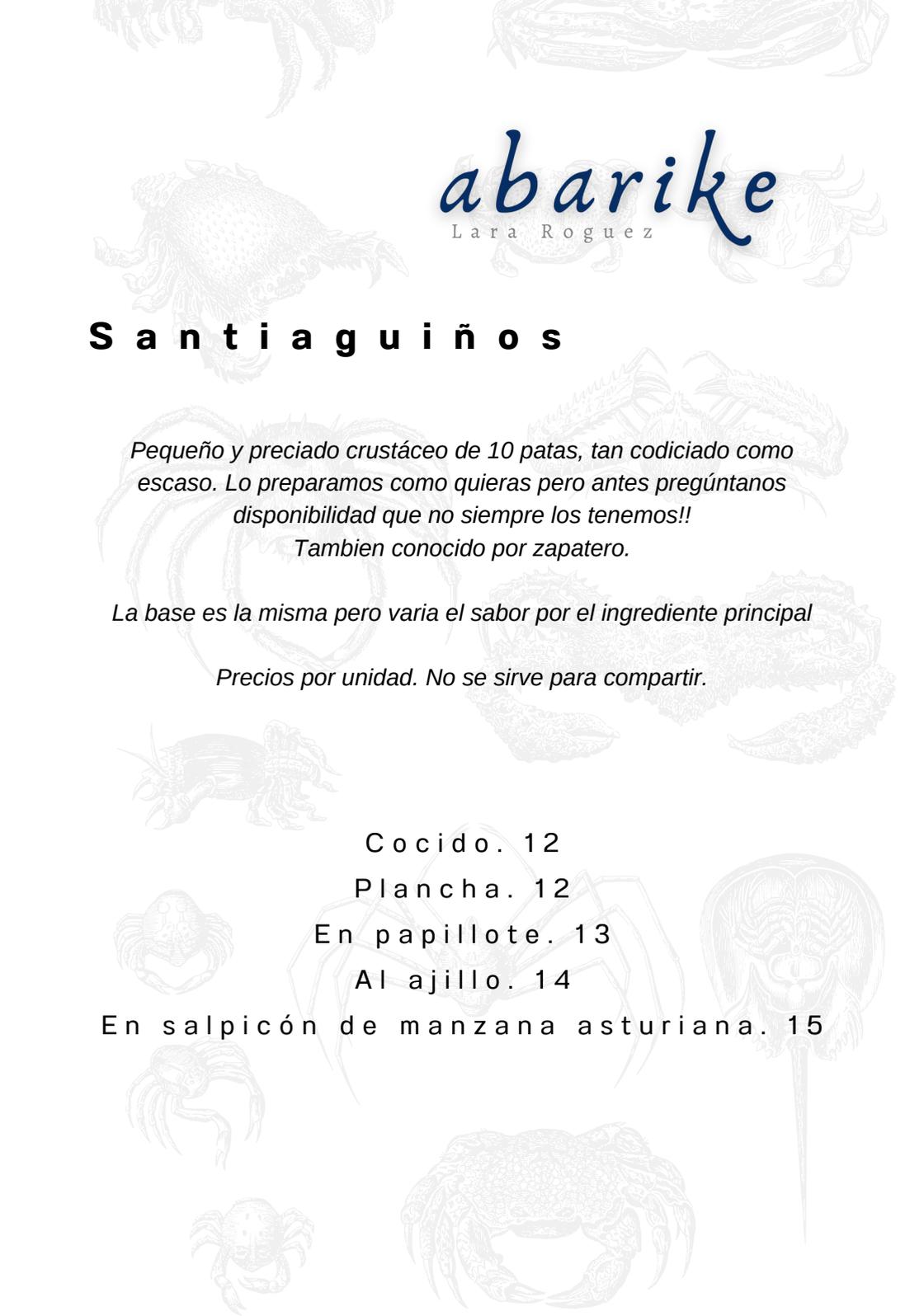
Base de huerta vegetal. 6

Con gamba. 7

Con lubina curada en ficocianina. 8

Con quisquilla. 9

Con nanbanzuke de percebe. 9



abarike

Lara Roguez

Santiagoños

Pequeño y preciado crustáceo de 10 patas, tan codiciado como escaso. Lo preparamos como quieras pero antes preguntanos disponibilidad que no siempre los tenemos!!

Tambien conocido por zapatero.

La base es la misma pero varia el sabor por el ingrediente principal

Precios por unidad. No se sirve para compartir.

Cocido. 12

Plancha. 12

En papillote. 13

Al ajillo. 14

En salpicón de manzana asturiana. 15

B i v a l v o s y c r u s t a c e o s

Almejas a la sartén, salsa tare. 20

Berberechos XL en miso y algas. 20

Mejillón bombón francés en crema suave de vino y limón. 18

Tartaleta de **bogavante**, salsa thermidor. 26

P e s c a d o s a z u l e s y b l a n c o s

Merluza del pincho, vichysoisse, mejillones de roca asados. 22

Pixin ahumado, cenizas y seta de temporada emulsionada. 25

Lubina como un steak tartar. 23

Besugo, salsa beurre blanc, espinacas . 33

Virrey brasa, calabaza, toffee de coliflor. 45

P o s t r e s

Tarta de queso artesana
usamos quesos de los 4 puntos cardinales
y vamos variando la elaboración según el
especial de la semana

6,50

Tarta de manzana
Base sablé, compota y manzana
caramelizada. Se sirve templada.

6,00

Trifle de fresa
Clásico postre británico con gelatina de
fresa, crema de yemas, bizcocho y nata

6,00

Servicio de pan artesano y mantequilla. 4
opcion sin gluten. 4,50
(Precio por comensal)

IVA INCLUIDO

Menús Omakase

Opciones:

marea baja 50€/pax

marea alta 110€/pax

Con reserva previa de 24 horas
y depósito.

Disponibles en barra o mesa.
incluye servicio de pan y agua

abarike
de Lara Roguez