

C u a d e r n o   d e   b i t á c o r a  
2   0   2   3

*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

## **V i e i r a s**

*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**. 10

A la **sal** y raíces marinas. 12

Con salsa **thermidor**. 13

Cremoso de **coliflor** ahumada. 12

**Pipirrana** de mango. 12

Media docena **plancha**. 55

## **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**. 40

Al **ajillo**. 42

A la **Meunière**. 42

Con salsa **Thermidor**. 45

Con cremoso de **coliflor y coco**. 45

**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 ficoccianina**. 8

Con **quisquilla**. 9

Con nanbanzuke de **percebe**. 9

## **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. 18

**Berberechos XL** en miso y algas. 20

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

Burger de **cigala**, croissant, bruschetta  
de tomate dulce. 20

Tartaleta de **bogavante**, salsa thermidor. 24

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

**Besugo**, salsa beurre blanc, espinacas . 30

**Virrey brasa**, calabaza en texturas. 35

**Merluza del pincho**, vichysoisse, mejillones  
de roca asados. 18

**Pixin ahumado**, cenizas y setas  
fermentadas. 20

**Lubina** como un steak tartar. 22

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