























RESTAURANTE RCNS

ENTRANTES

Carpaccio de vieira con vinagreta de mango, rúcula y lima  	17€
Filete de anchoa de Santoña sobre tomate natural 	18€
Ensalada templada de gambón con jamón ibérico y queso   	15€
Mejillones en escabeche casero 	16€
Pulpo a la plancha con espuma de patata  	22€
Tagliatelle con langostino jumbo y salsa americana    	24€
Caldo gallego	9€
Croquetas caseras   	9€
Pimientos de padrón (según temporada)	9€
Langostinos crujientes con mayonesa de sriracha  	16€
Volandeiras gallegas braseadas 	24€
Berberechos al vapor 	22€
Calamar a la plancha con piperrada y alioli negro  	19€









PRINCIPALES

Lomos de lenguado de la ría    	36€
Suprema de bacalao confitado  	27€
Rodaballo salvaje al horno  	Precio según mercado • mín. 2 personas
Solomillo de ternera gallega   	28€
Cadera de black angus 	21€

ARROCES

Arroz de bogavante 	45€/persona Mínimo 2 personas.
Arroz de centollo  	35€/persona Mínimo 2 personas.
Arroz de verduras	35€/persona Mínimo 2 personas.

POSTRES • 7€

Tarta de queso al horno  
Tarta crumble de manzana   
Coulant de chocolate (vegano y celiaco)
Cañitas fritas rellenas   
Red Velvet   
Carrot cake con nueces    
Fresas flambeadas con helado 