



MULTIESPACIO GASTRONÓMICO

EL FUEGO ES EL *alma* DE NUESTRA COCINA.

La parrilla, la técnica más antigua que conocemos, sigue siendo hoy la más actual. Su capacidad para realzar el sabor y conservar la pureza de cada producto la convierte en el eje principal de todo lo que hacemos.

COCINA DE BRASA PARA *compartir*

*"La felicidad cuando
se comparte, se multiplica"*

Honoré de Balzac

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y
COCHINILLO, CON SALSA DE PARMESANO
Y TRUFA. **12**

EMPANADA CASERA DEL DÍA, TEMPLADA
Y RECIÉN HORNEADA. **14**

ENSALADILLA DE PULPO A LA GALLEGA,
ACEITUNA ARBERQUINA Y PIPARRAS. **15**

CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA,
LASCAS DE GALMESANO Y ALCAPARRA
FRITA. **17**

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO,
GRANADA, BURRATINA Y PESTO DE
NUECES. **17**

PUERROS ASADOS AL CARBÓN, ROMESCO,
QUESO AHUMADO Y AVELLANA TOSTADA.
15

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS A LA
BRASA, PAPADA IBÉRICA, YEMA Y MIGAS. **16**

BRIOCHE DE MANTEQUILLA, RELLENO
DE CARRILLERA IBÉRICA, ENCURTIDOS, Y
EMULSIÓN DE MOSTAZA. **15**

STEAK TARTAR DE VACA FRISONA, YEMA,
TRUFA Y PARMESANO. **18**

TORREZNOS CRUJIENTES DE PAPADA,
GLASEADOS AL ESTILO ORIENTAL Y
SÉSAMO TOSTADO. **15**

TACOS CRUJIENTES DE ATÚN ROJO (2),
GUACAMOLE FRESCO Y EMULSIÓN DE
CHIPOTLE. **17**

HUEVOS FRITOS CON PATATAS,
LANGOSTINOS A LA BRASA Y ACEITE DE
TRUFA. **19**

CHIPIRONES A LA LEÑA CON GUANCIALE
CRUJIENTE Y HOLANDESA CÍTRICA. **17**

PULPO BRASEADO SOBRE PATATAS A
LA BRAVA Y ACEITE DE PIMENTÓN
AHUMADO. **22**

Arroces CARNAROLI AL CARBÓN

*Cocinados a la brasa. De sabor muy intenso
y caramelizados. (Min 2 Raciones).*

ARROZ "MAREIRO" AL CARBÓN CON
CALAMARES BRASEADOS Y AJO NEGRO. **20**

ARROZ DE CARRILLERAS DE VACA
MADURADA GLASEADAS, SETAS Y TRUFA. **22**

ARROZ A LA LLAUNA DE PULPO A LA BRASA
Y SOBRASADA IBÉRICA. **24**

LEÑA EN EL *asador*

*Nuestra selección de
carnes y cortes Premium,
cocinadas al Carbón.*

POLLO DE CORRAL A LA BRASA CON
CHERRYS CONFITADOS Y PATATAS
FRITAS CASERAS. 18

SECRETO IBÉRICO AL CARBÓN
CON SMASH CACHELOS, PIQUILLOS
ASADOS Y CHIMICHURRI. 21

VACÍO DE BLACK ANGÚS ASADA A LA
LEÑA, COGOLLOS BRASEADOS Y PURÉ
GLASEADO. 22

PICAÑA DE VACA MARELA BRASEADA
CON RÚCULA, MOSTAZA, GALMESANO
Y NUECES. 24

SOLOMILLO DE RUBIA AL CARBÓN
CON VERDURITAS DE TEMPORADA Y
CREMOSO DE BONIATO. 26

CHULETÓN DE VACA MARELA
MADURADA Y A LA BRASA, CON PATATAS
FRITAS CASERAS. 64/KG.

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS. 4 · SMASH CACHELOS CON SALSA RABIOSA. 5 · COGOLLOS
BRASEADOS Y CEBOLLA ENCURTIDA. 5 · PURÉ CREMOSO DE PATATA Y PIPARRA. 5

NO *todo* ES CARNE A LA PARRILLA

LOMO DE SALMÓN BRASEADO, CREMOSO
DE PATATA Y TRIGUEROS ASADOS. 21

CALAMAR DE ANZUELO A LA BRASA,
VERDURAS ASADAS Y KALE CRUJIENTE. 21

CANELONES DE CARRILLERA DE VACA,
SETAS Y TRUFA AHUMADA. 22.

UN POSTRE PARA *acabar*

TARTA CREMOSA DE QUESO. 7

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA
CON HELADO DE VAINILLA. 7

NUBE DE CHOCOLATE CON CORAZÓN
DE HELADO DE MANGO. 8

COULANT DE CACAO CON HELADO
DE MANDARINA. 7

NUESTRA SELECCIÓN DE HELADOS
ARTESANOS DESSEO. 6



MULTIESPACIO GASTRONÓMICO

Rúa das Orfas, 15, 15701.
Santiago de Compostela, A Coruña

restaurantecacao.es