

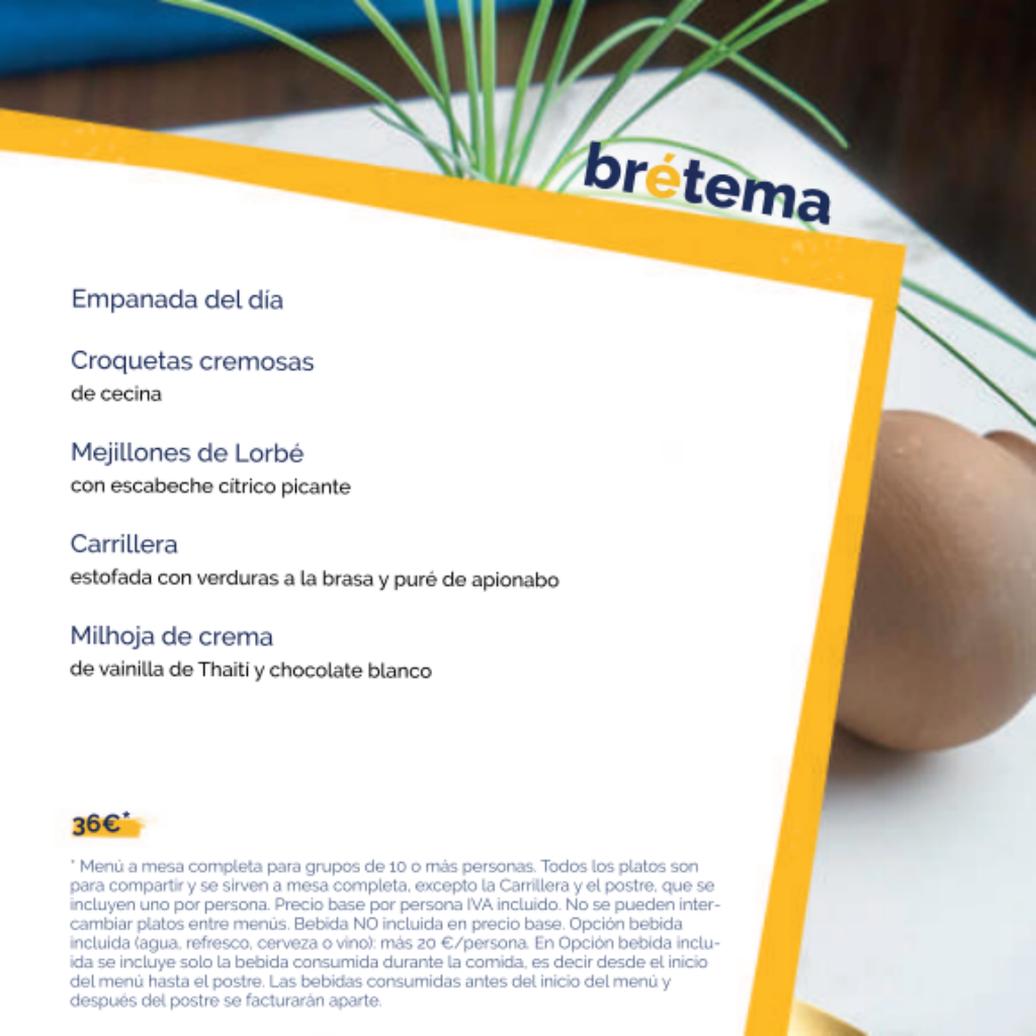
reserva con nosotros



LA CANTINA

cocina heredada actual





brétema

Empanada del día

Croquetas cremosas
de cecina

Mejillones de Lorbé
con escabeche citrico picante

Carrillera
estofada con verduras a la brasa y puré de apionabo

Milhoja de crema
de vainilla de Thaiti y chocolate blanco

36€*

* Menú a mesa completa para grupos de 10 o más personas. Todos los platos son para compartir y se sirven a mesa completa, excepto la Carrillera y el postre, que se incluyen uno por persona. Precio base por persona IVA incluido. No se pueden intercambiar platos entre menús. Bebida NO incluida en precio base. Opción bebida incluida (agua, refresco, cerveza o vino): más 20 €/persona. En Opción bebida incluida se incluye solo la bebida consumida durante la comida, es decir desde el inicio del menú hasta el postre. Las bebidas consumidas antes del inicio del menú y después del postre se facturarán aparte.

Marinado de salmón
con yema curada, crema de queso gallego ahumado y encurtidos

Almejas en salsa verde

Croquetas
de pollo y trufa

Vieira a la gallega
con patata trufada y kikos

A elegir entre

Costilla de vaca al Josper, con patatas asadas

Merluza a 63º con guisante y ajada ligada

Tarta de queso azul

45€*

* Menú a mesa completa para grupos de 10 o más personas. Todos los platos son para compartir y se sirven a mesa completa, excepto la Vieira, el plato principal (a elegir) y el postre (a elegir), que se incluyen uno por persona. Los platos a elegir habrán de confirmarse al menos con 48 hr de antelación. Precio base por persona IVA incluido. No se pueden intercambiar platos entre menús. Bebida NO incluida en precio base. Opción bebida incluida (agua, refresco, cerveza o vino) más 20 €/persona. En Opción bebida incluida se incluye solo la bebida consumida durante la comida, es decir desde el inicio del menú hasta el postre. Las bebidas consumidas antes del inicio del menú y después del postre se facturarán aparte.

Empanada del día

Steak tartar stracciatella
albahaca y salmorejo

Buñuelos
de carrillera con mahonesa de chipotle ahumado

Lubina
en caldeirada

Solomillo,
piña a la brasa, foie y patata confitada

Coulant tarta de Santiago

56€*

* Menú a mesa completa para grupos de 10 o más personas. Empanada, Steak tartar y buñuelos van al centro para compartir, el resto de platos son individuales. Precio base por persona IVA incluido. No se pueden intercambiar platos entre menús. Bebida NO incluida en precio base. Opción bebida incluida (agua, refresco, cerveza o vino): más 20 €/persona. En Opción bebida incluida se incluye solo la bebida consumida durante la comida, es decir desde el inicio del menú hasta el postre. Las bebidas consumidas antes del inicio del menú y después del postre se facturarán aparte.

A gold-colored fork is positioned in the bottom right corner of the page. It is oriented vertically with the tines pointing upwards. The background behind the fork is a pattern of blue and white geometric shapes, similar to the one seen in the top right corner.

néboa vegano

Carpaccio de calabacín
osmotizado en zumo cítrico, granadaa y naranja

Gaspacho de cerezas

Espárrago a la brasa
con romescu

Verduras con té de boletus

Taco de soja
puré de apionabo y alcachofa frita

Tarta frutal
con aire de pasión

45€*

* Menú individual. Precio base por persona IVA incluido. No se pueden intercambiar platos entre menús. Bebida NO incluida en precio base. Opción bebida incluida (agua, refresco, cerveza o vino): más 20 €/persona. En opción bebida incluida se incluye solo bebida consumida durante la comida, es decir desde el inicio del menú hasta el postre. Las bebidas consumidas antes del inicio del menú y después del postre se facturarán aparte.



saraiba

Esfera de salmorejo

Bombón de foie
con mermelada de orejones

Empanada del día

Ensaladilla rusa

Croquetas cremosas
de jamón ibérico

Brioche de carne asada
mahonesa de pimiento de piquillo y mostaza

Canutillos do Carballiño
reellenos a elegir con crema de chocolate blanco y vainilla o
chocolate con leche y caramelo

30€*

* Menú tipo cocktail para grupos de 25 o más personas. Precio base por persona IVA incluido. No se pueden intercambiar platos entre menús. Bebida NO incluida en precio base. Opción bebida incluida (agua, refresco, cerveza o vino): más 20 €/persona. En opción bebida incluida se incluye solo bebida consumida durante la comida, es decir desde el inicio del menú hasta el postre. Las bebidas consumidas antes del inicio del menú y después del postre se facturarán aparte.

Chupitos de gazpacho
de cereza

Empanada del día

Cucurucho de salmón
marinado y guacamole

Ensaladilla de gambas

Latita de mejillones
con panceta joeselito y muselina picante

Croquetas cremosas
de queso de tetilla

Brocheta de langostino con mahonesa de ajo negro

Miniburger de vaca con cebolla caramelizada

Minicookie de brownie y avellanas garrapiñadas

38€*

* Menú tipo cocktail para grupos de 25 o más personas. Precio base por persona IVA incluido. No se pueden intercambiar platos entre menús. Bebida NO incluida en precio base. Opción bebida incluida (agua, refresco, cerveza o vino): más 20 €/persona. En Opción bebida incluida se incluye solo la bebida consumida durante la comida, es decir desde el inicio del menú hasta el postre. Las bebidas consumidas antes del inicio del menú y después del postre se facturarán aparte.



LA CANTINA

Hotel INNSIDE by Meliá Madrid Gran Vía - 7ª Planta
Calle Mesonero Romanos, 13 (esquina Gran Vía, 34)

reserva con nosotros

www.aollo.es

info@aollo.es • +34 919 36 27 70

 @aollomadrid



abicaconcepts



Emilia Pardo Bazán, 140
15003 A Coruña
Abicaconcepts - 917 964 412
abica.es