




































Selección de quesos gallegos con D.O. y membrillo hecho en casa y pan feo. 
8.00 €

Conservas selección "Luis Escuris Batalla" al natural.   
15.00 €











Mejillón gigante "Luis Escuris Batalla" crema de aguacate picante y crujiente de nabo.        
12.00 €

Huevos camperos de "corral de gallinas en libertad" con chorizo Torre de Rúñez y sofrito de patata nueva.  
9.00 €

Selección de productos de "Torre de Rúñez" los embuchados gallegos.        
10.00 €

Merluza del pincho del "Puerto del Celeiro" crema verde y almejas sin concha y pipeta de ajada gallega.             
13.00 €

Jamoncito de pavo alimentado en libertad "Goren" confitado a baja temperatura.
12.00 €

Muslo de conejo de campo "Goren" asado con una crema de patata trufada y verduras glassé.          
13.00 €



ENTRADAS

El Pulpo Gallego

Estilo "Á Feira" tradicional

O polbo galego

Estilo "Á Feira" tradicional

.9,50-€



La Brasa del Monasterio

Pulpo cocinado a la Brasa, al estilo del Monasterio

A brasa do mosteiro

Polbo cocinado á brasa, ao estilo do mosteiro

.9,50-€



Las Verduras Frescas de Temporada

En Crema fina y acompañadas de la Ajada Tradicional

As verduras frescas de tempada

En crema fina e acompañadas da Allada Tradicional

.8-€

Ensalada del Monasterio

Brotos de Ensalada con Zamburiñas
y Langostinos a la Miel de Galicia

Ensalada do mosteiro

Brotos de ensalada con zamburiñas
e langostinos á mel de Galicia

.11-€





PESCADOS

La Dorada

Asada y con un Parmentier de Castaña Gallega y Boletus 

A Dorada

Asada e cun Parmentier de castaña galega e Boletus

.12-€

La Lubina

En Lomos a la plancha con Verduritas de temporada 

A Robaliza

En Lombos á Prancha con Verduriñas de tempada

.13-€

CARNES

El Cordero de "A Estrada"

Cordero a baja temperatura y al estilo Cisterciense

O cordeiro de "A Estrada"

Cordeiro a baixa temperatura e ao estilo Cisterciense

.11-€

La Ternera Gallega

Croca de Ternera Gallega con Calabaza y Trufa

A tenreira galega

Croca de tenreira galega con cabaza e trufa

.12-€

El Añejo Rubío Gallego

En Chuletón y a la Brasa con Sal Gorda y Pimientos del Padrón

(700 grs peso orientativo)

O becerro louro galego

En chuletón e á brasa con sal gorda e pementos de Padrón

(700 grs peso orientativo)

.25-€





POSTRES

La Tarta de Santiago

Casera con un Helado de vainilla Bourbon

A tarta de Santiago

Casera cun xeldo de vainilla Bourbon

.4-€



El Arroz

Con Leche y Tostado 

O arroz

Con leite e tostado

.4-€

El Chocolate a la Piedra de los Monjes

En Texturas con Toques Cítricos

O chocolate á pedra dos monxes

En texturas con toques cítricos

.5-€

