















MORGANA

Por Miguel F. Vidal



TOMATES MARINADOS III PARTE   	10,5€
<i>Guacamole · mango · tierra de albahaca</i>	
CROQUETAS CASERAS   	9€
<hr/>	
EMPANADA artesana del día  	8€ - 4,5€ (1/2)
TORTILLA al estilo de Betanzos 	9€ - 5€ (1/2)
<hr/>	
MERLUZA DE PINCHO a baja temperatura  	19€
<i>Pilpil de yuzu · chicharrón de bacalao · broccoll 7 bimi</i>	
PULPO A LA PLANCHA   	20€
<i>Puré de kimchi · queso de tetilla</i>	
MEJILLÓN CURRY-LAKSA  	16€
<i>Mejillón de la ría en caldo tailandés</i>	
<hr/>	
CROCA ROXA D'OURO  	19€
<i>Tabla con patatas · padrón · salsa de quesos gallegos</i>	
ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA  	22€
<i>Pastel de patata y holandesa</i>	

POSTRES

LA TARTA DE QUESO DE MORGANA   	6€
CAÑITAS DO CARBALLIÑO   	6€
<i>Chocolate spicy</i>	

 Gluten  Huevo  Lácteos  Moluscos  Soja  Pescado  Cacahuete  F. Cáscara

 Recomendación Chef Raza Premiada 