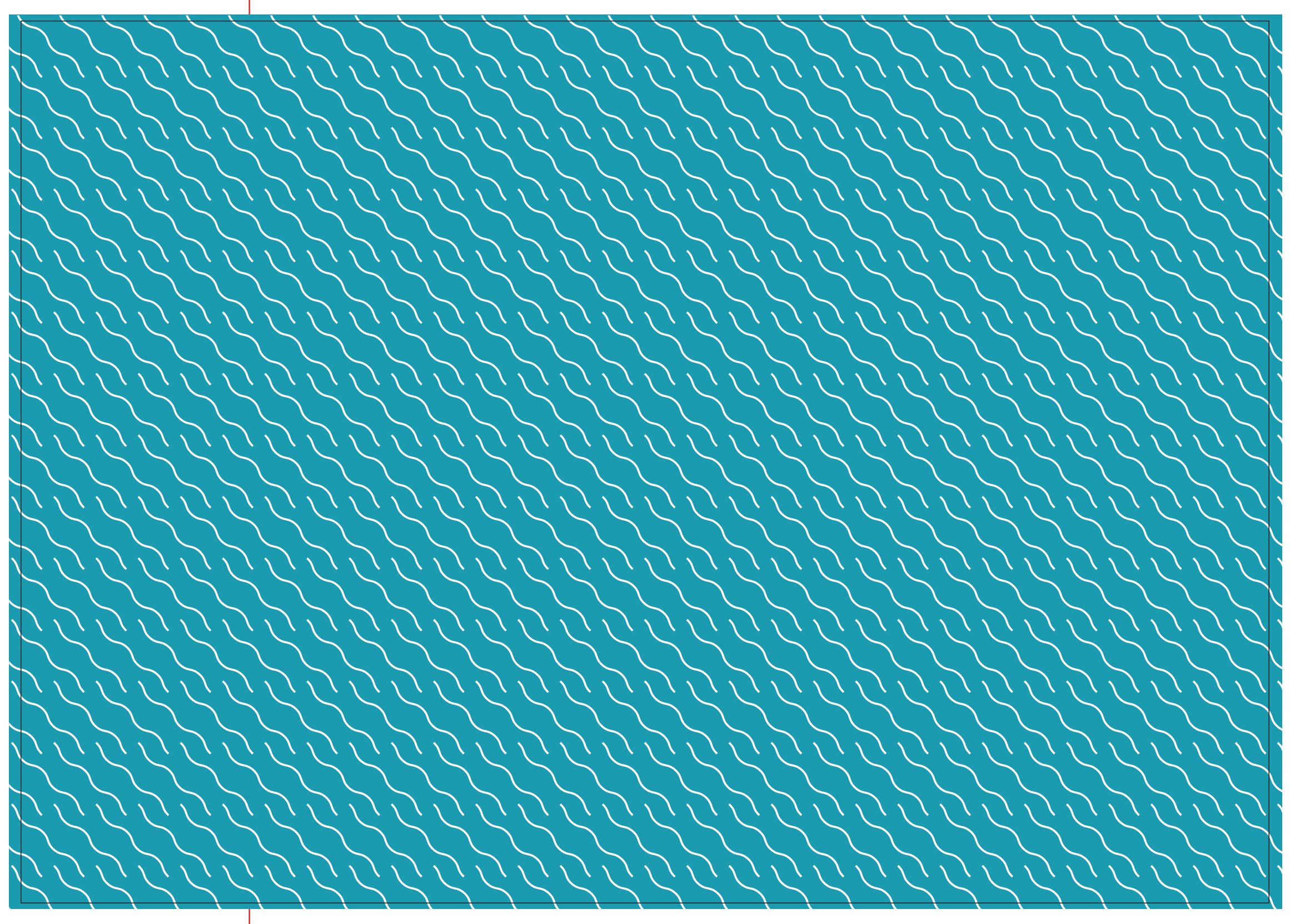




RESTAURANTE FARO

- TALASO ATLÁNTICO -

CARTA  
*Menu*



I.V.A incluido  
V.A.T included

## EN LA RÍA...

*From our local sea...*

**B1 B2** Pescado azul de lonja marinado sobre ajo blanco de coco emulsionado.     17€  
*Market-fresh blue fish over emulsified coconut ajoblanco.*


**B1** Navajas a la brasa con salsa meunière y salicornia (250gr).   21€  
*Barbecued razor shells with meunière sauce and marsh samphire (250gr).*

Pulpo de Ons a la brasa con patata asada y crema de ajada.    24€  
*Barbecued octopus from Ons with roast potato and garlic and paprika cream.*

## PARA COMENZAR...

*To start with...*

Jamón Ibérico de Bellota D.O. al corte con pan tostado y tomate rallado.  33€  
*Jamón Ibérico de Bellota D.O. (Acorn-fed Ham) with toasted bread and grated tomato.*

**B1** Cecina de vaca gallega con AOVE y pan soplado (120gr).  21€  
*Galician beef cecina (beef ham) with extra virgin olive oil and blown bread (120gr).*

**B1** Burrata de búfala sobre gazpachuelo de fresas y mango.   15€  
*Buffalo burrata over strawberry and mango gazpachuelo.*

















**B1** Ensaladilla de ventresca de bonito en aceite con emulsión de olivas y piquillo.    15€  
*Bonito (tuna) belly salad in olive and piquillo pepper emulsion.*

Nigiris de gamba roja de Huelva al ajillo (4unid).   24€  
*Nigiris with garlic red prawn from Huelva (4units).*

**B1** Gyozas de berberechos al vapor y tostadas a la sartén en caldo dashi (6unid).      14€  
*Steamed cockle gyozas toasted in the frying pan in dashi stock (6 pieces).*
















Steak tartar de rubia gallega con caviar imperial de esturión y pan de croisant.       23€  
*Galician beef steak tartare with sturgeon imperial caviar and croissant bread.*

I.V.A incluido  
V.A.T included

- B1** Croquetas cremosas de cochinita pibil con emulsión de cilantro (6unid).      13€  
*Creamy croquettes of cochinita pibil with coriander emulsion (6units).*
- Tartar de atún rojo con huevos fritos ecológicos y chips de patata.       23€  
*Red tuna tartare with ecological fried eggs and potato chips.*
- Lata de Caviar imperial de esturión acompañado       
con tostadas de pan brioche (Lata de 30gr). 74€  
*"Real Caviar" Amur Beluga with brioche bread (30gr packaging).*

## NUESTRAS PASTAS Y ARROCES...



*Our pasta and rices...*






- B1 B2** Raviolis de carrillera de ternera melosa con yema curada    16€  
y bechamel trufada.  
*Raviolis of braised veal cheek with cured yolk  
and truffle béchamel.*
- B2** Fideuá de chocos en su tinta con ali-oli.     21,50€  
*Fideua of cuttlefish in its ink with alioli.*
- Arroz seco de carabinero y tartar de calamar de costa       42€  
terminado en horno de brasas.  
*Dry rice of scarlet shrimp and locally-caught squid tartare  
finished in the charcoal oven.*
- Arroz caldoso de bogavante azul en horno de brasas.   S/M  
*Soupy rice of blue lobster cooked in the charcoal oven.*

I.V.A incluido  
V.A.T included

## EN MAR ABIERTO...

*In the open sea...*

- B2** Suprema de merluza de Celeiro a 66° al vapor con nuestra salsa verde y vieira curada en kombu.   24,50€  
*Celeiro hake supreme stewed at 66°, our green sauce and scallop cured in kombu.*




- Rape negro terminado a la brasa sobre mojo rojo       
con una selección de hortalizas micro. 28,50€  
*Black monkfish finished in the charcoal oven over red mojo (sauce) with an assortment of micro vegetables.*

- B2** Kokotxas de merluza al pilpil con ajo tostado, piparras y patata rota.   26,50€  
*Hake kokochas al pil-pil with toasted garlic, chilly pepper and crash hot potato.*




## DE LA TIERRA...

*From de land...*

- Lomo de vaca gallega madurada con gajos de patata frita al tajín (250gr). 36,50€  
*Matured Galician beef loin with fried potato wedges with tajin (250gr).*

- B2** Mogote ibérico a baja T° glaseado con agridulce, hierbas aromáticas, guacamole y patata paja.    19,50€  
*Mogote ibérico (Iberian pork Scotch fillet) at low temperature glazed with sweet-and-sour sauce, aromatic herbs, guacamole and straw potatoes.*
















- B2** Jamoncito de galo celta confitado con arroz cremoso de trompetillas negras y shitakes.  24,50€  
*Galo celta (native rooster) confit drumstick with black trumpet and shitake mushroom creamy rice.*

-  **B2** Pieza entera de jarrete de ternera lechal confitado y lacado en el horno de brasas.   49€  
con cogollo braseado y patata mantequilla (pieza de 1kg aprox.).  
*Whole piece of confit veal shank lacquered in the charcoal oven with braised lettuce heart and butter potato (piece of 1kg approx.).*

I.V.A incluido  
V.A.T included

## NOS ENDULZAMOS CON...

*Something sweet...*

- B3** Un Flan muy muy cremoso.   6€  
*Very, very creamy crème caramel.*
- B3** Tarta de queso al horno con crema de maracuyá.    6,50€  
*Baked cheese cake with passion fruit cream.*
- B3** Cremoso de chocolate, helado de naranja sanguínea y espuma de avellana.    7€  
*Chocolate cream, blood orange ice-cream and hazelnut foam.*
- B3** Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela.     7€  
*Caramel coated French toast of brioche dough and cinnamon ice cream.*
- B3** Lemon pie y frutos rojos.    7€  
*Lemon pie and red berries.*

## ACOMPaña TU POSTRE...

*Combine your dessert...*

- |  |       |   |    |
|--|-------|---|----|
| Sitta Pereiras<br>Rías Baixas sin D.O. (100% Albariño)<br><i>Rías Baixas without PDO (100% Albariño)</i>                                 | 7€    | Barbeito Boal Reserva 5 años<br>I.G. Madeira (100% Boal)  | 6€ |
| Armán Doce<br>D.O. Ribeiro (100% Moscatel)<br><i>PDO Ribeiro (100% Moscatel)</i>   | 8,70€ | Niepoort LBV 2018<br>D.O.C. Porto (Touriga nacional,<br>Touriga franca, Tinta amarela, Souson,<br>Tinta roriz, otras) | 5€ |
| P. X. Fernando De Castilla 10 años<br>D.O. Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez)<br><i>PDO Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez)</i> | 6€    |   |    |

I.V.A incluido  
V.A.T included

Pan  
*Bread*

1,50€

Advierta a nuestro personal de su intolerancia o alergia para evitar contaminaciones cruzadas.  
*Inform our staff of any intolerance or allergy to avoid cross contamination.*



Ápio *Celery* | Crustáceos *Crustaceans* | Gluten *Gluten* | Huevos *Egg* | Sésamo *Sesame* | Soja *Soya* | Sulfitos *Sulphites*



Lácteos *Milk* | Pescado *Fish* | Moluscos *Mollusc* | Frutos secos *Nuts* | Mostaza *Mustard* | Cacahuètes *Peanuts* | Altramuz *Lupin*

- B1** PRIMER PLATO BONO RELAX & GASTRO PREMIUM. *Starter included in the Gift Voucher Relax & Gastro Premium.*
- B2** SEGUNDO PLATO BONO RELAX & GASTRO PREMIUM. *Main course included in the Gift Voucher Relax & Gastro Premium.*
- B3** POSTRE BONO RELAX & GASTRO PREMIUM. *Dessert included in the Gift Voucher Relax & Gastro Premium.*