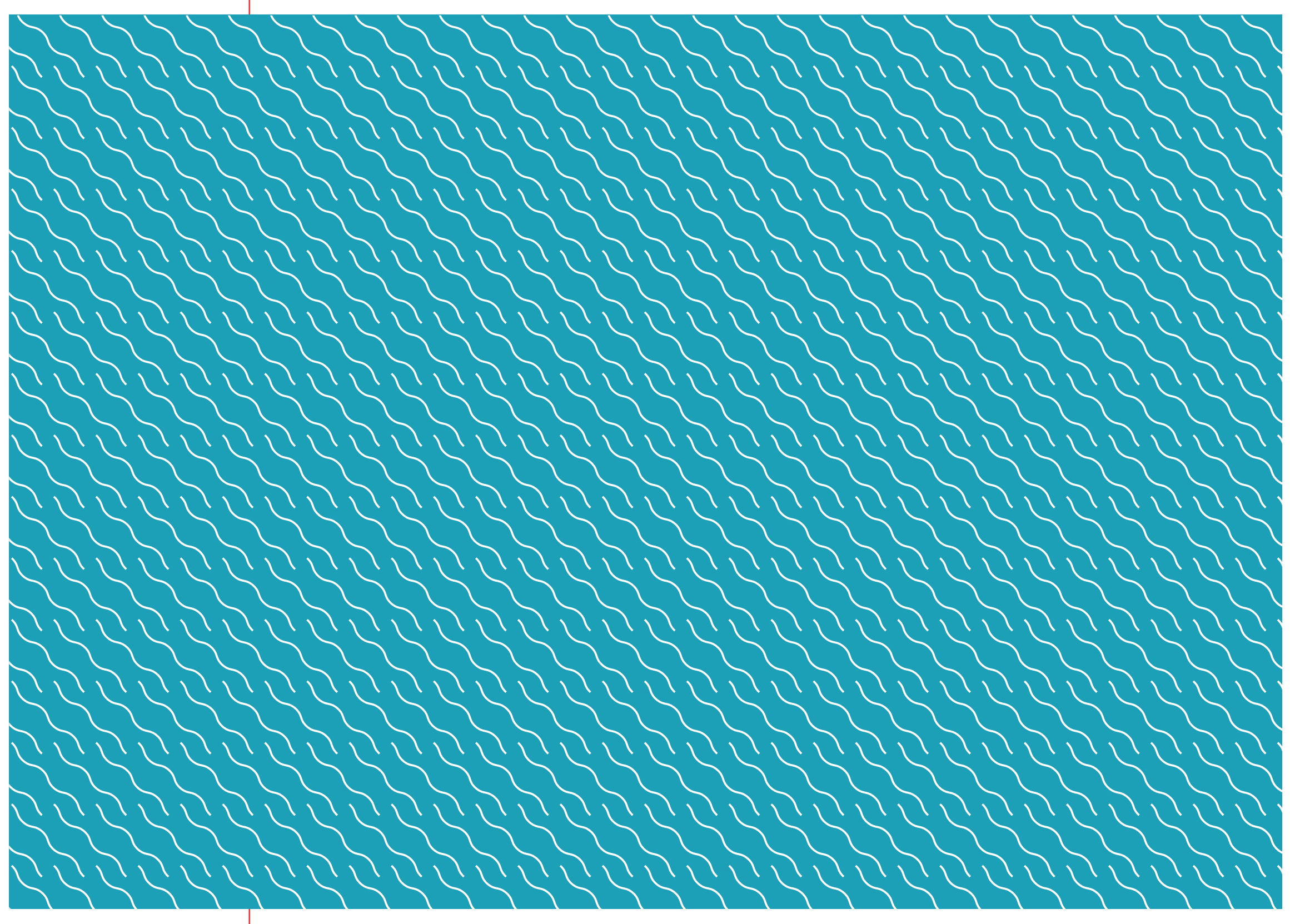




FARO

- TALASO ATLÁNTICO -

CARTA
Menu



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

EN LA RÍA...

From our local sea...

- B1

Vieira de Galicia curada en agua de mar “a la gallega”.  

Galician scallop cured in sea water “Galician-style cooked”.

14,00€
- B1

Navajas a la brasa con salsa meunière (200gr).  

Barbecued razor shells with meunière sauce (250gr).

22,00€
- Pulpo de Ons a la brasa, queso ahumado y mojo verde.     

Barbecued octopus from Ons, smoked cheese and green mojo sauce.

24,00€
- Bogavante azul frito con huevos fritos y patatas.  

Fried blue lobster with fried eggs and potatoes.

Peso y precio según mercado

Market-based wight and price

PARA COMENZAR...

To start with...

- Jamón Ibérico de Bellota D.O. al corte con pan tostado y tomate rallado.

Jamón Ibérico de Bellota D.O. (Acorn-fed Ham) with toasted bread, olive oil and grated tomato.

33,00€
- B1

Sashimi de salmón ahumado, crema agria de kéfir, boniato y brotes aromáticos.   

Sashimi of smoked salmon, kefir sour cream, sweet potato and aromatic sprouts.

17,00€
- Steak tartar de croca de vaca con Caviar Oscietra en lingote de pan brioche.      

Steak tartare of beef croca with Caviar Oscietra on brioche loaf.

23,00€
- B1

Gyozas de rabo de vaca al vapor y tostadas a la sartén     

en caldo suave de apio y jengibre.

Steamed beef tail gyozas toasted in the frying pan in mild celery and ginger broth.

14,00€
- Nigiris de gamba roja de Huelva al ajillo (4unid).  

Nigiris with garlic red prawn from Huelva (4units).

24.00€

I.V.A incluido

V.A.T included

B1 Croquetas cremosas de cochinita pibil con emulsión de cilantro (6unid).      13,00€
Creamy croquettes of cochinita pibil with coriander emulsion (6units).

B2 Tartar de atún rojo con huevos fritos ecológicos y patata frita en dados.       23,00€
Red tuna tartare with organic fried eggs and diced French fries.

Lata de Caviar Oscietra Premium de esturión     
acompañado con tostadas de pan brioche. (Lata de 30gr) 69,00€
*Premium Sturgeon Oscietra Caviar tin
with brioche toast. (Tin 30gr)*

NUESTRAS PASTAS Y ARROCES...

Our pasta and rices...

B1 B2 Casarecce de sémola de trigo al dente cremado con yema curada en soja, champiñones y trufa.     19,00€
Al dente durum wheat semolina casarecce creamed with soy cured yolk, mushrooms and truffle.

B2 Fideuá de chocos en su tinta con ali-oli terminado en horno de brasas.     22,00€
Fideuá of cuttlefish in its ink with aioli finished in the charcoal oven.

Arroz seco de carabinero y tartar de calamar de costa      
terminado en horno de brasas. 44,00€
*Dry rice of scarlet shrimp and locally-caught squid tartare
finished in the charcoal oven.*

EN MAR ABIERTO...

In the open sea...

- B2** Merluza del pincho de Celeiro al vapor con ajada gallega y patata "cachelo".   24,00€
Steamed Celeiro line-caught hake with Galician garlic sauce and boiled potatoes.
- Lubina salvaje sobre bisque, puré tostado de coliflor y berza de temporada.     35,00€
Wild sea bass over bisque, toasted mashed cauliflower and seasonal cabbage.
- Kokotxas de merluza al pilpil con ajo tostado, piparras y patata rota.   28,00€
Hake kokochas al pil-pil with toasted garlic, chilly pepper and crash hot potato.

DE LA TIERRA...

From the land...

- "Presa" de vaca madurada con patatas gajo y verduras braseadas.   28,00€
Matured beef "presa" with potato wedges and braised vegetables.
- B2** Mogote ibérico a baja T° glaseado con agridulce, hierbas aromáticas,    20,50€
guacamole y patata paja.
Mogote ibérico (Iberian pork Scotch fillet) at low temperature glazed with sweet-and-sour sauce, aromatic herbs, guacamole and straw potatoes.
- B2** Tataki de magret de pato marinado sobre salteado de setas de temporada    19,00€
glaseadas al teriyaki.
Tataki of marinated duck magret over sautéed seasonal mushrooms with teriyaki glaze.
- B2** Muslo de pularde a la brasa, ñoquis de calabaza y vinagreta de mostaza,      18,00€
miel y piñones.
Barbecued poularde thigh, pumpkin gnocchi and mustard, honey and pine nuts vinaigrette.
-  **B2** Pieza entera de jarrete de ternera lechal confitado y lacado en el horno de brasas   52,00€
con cogollo braseado y patata a la 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.   | 6,00€ |
| | <i>Very, very creamy crème caramel.</i> | |
| B3 | Tarta de queso al horno con frutos rojos.    | 6,50€ |
| | <i>Baked cheese cake with red berries.</i> | |
| B3 | Pastel crujiente de chocolate con helado de cacahuete salado.       | 7,00€ |
| | <i>Crunchy chocolate cake with salted peanut ice-cream.</i> | |
| B3 | Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela.     | 7,00€ |
| | <i>Caramel coated French toast of brioche dough and cinnamon ice cream.</i> | |
| B3 | Espuma de limón, galleta y algodón de azúcar.  | 7,00€ |
| | <i>Lemon foam, cookie and cotton candy.</i> | |

ACOMPaña TU POSTRE...

Combine your dessert...

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| Sitta Pereiras | 7€ | Barbeito Boal Reserva 5 años | 6,00€ |
| Rías Baixas sin D.O. (100% Albariño) | | I.G. Madeira (100% Boal) | |
| <i>Rías Baixas without PDO (100% Albariño)</i> | | | |
| Armán Doce | 8,70€ | Niepoort LBV 2018 | 5,00€ |
| D.O. Ribeiro (100% Moscatel) | | D.O.C. Porto (Touriga nacional, | |
| <i>PDO Ribeiro (100% Moscatel)</i> | | Touriga franca, Tinta amarela, Souson, | |
| | | Tinta roriz, otras) | |
| P. X. Fernando De Castilla 10 años | 6€ | Oremus Tokaji 3 Puttonyos 2018 | 5,00€ |
| D.O. Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez) | | Tokaj-Hegyalja, Hungria (Furmint y otras) | |
| <i>PDO Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez)</i> | | <i>Tokaj-Hegyalja, Hungria (Furmint)</i> | |

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.*