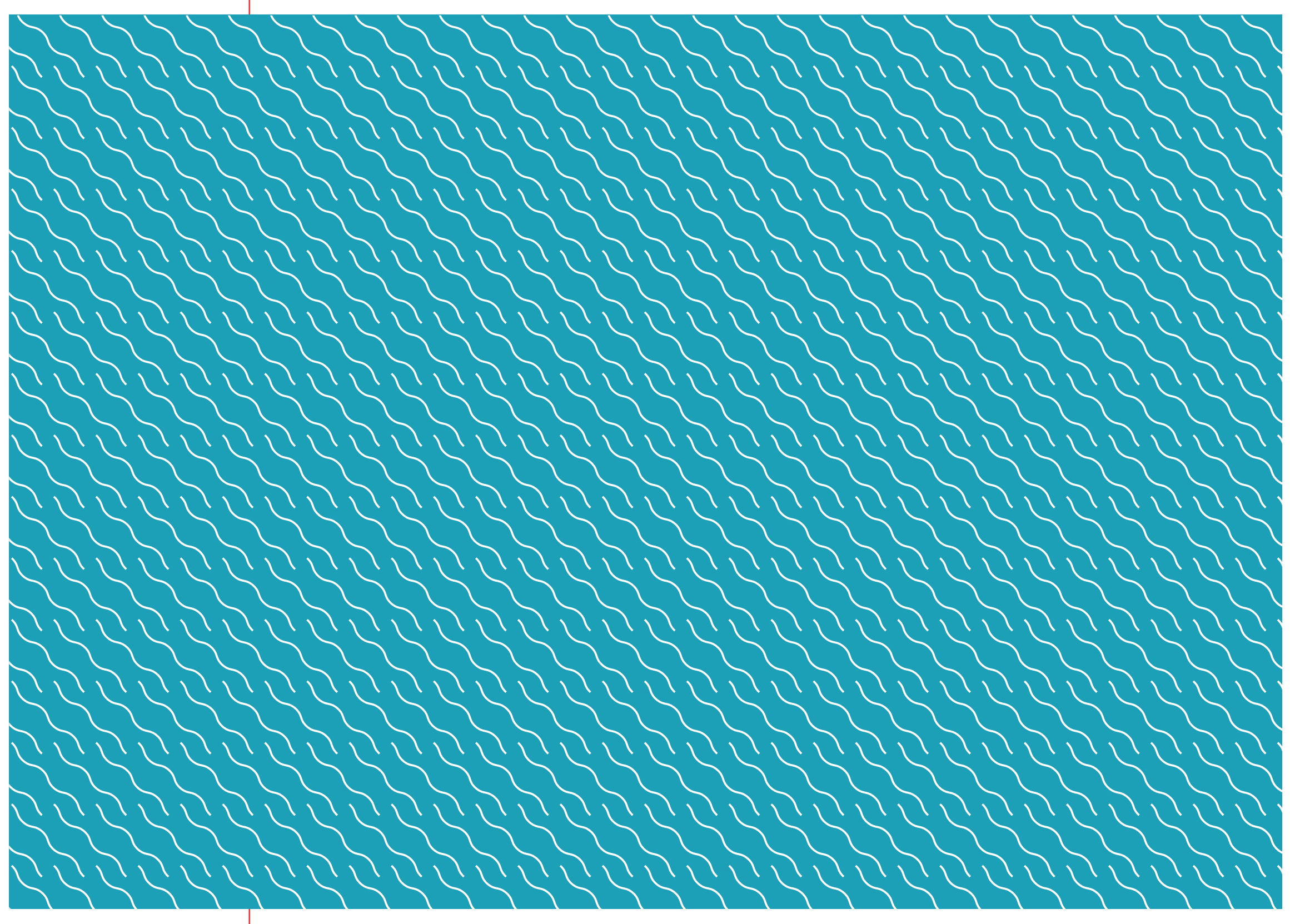




FARO

- TALASO ATLÁNTICO -

CARTA
Carte



I.V.A incluido
T.V.A incluse

EN LA RÍA...

Dans la Ría...

- B1

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

Coquille Saint-Jacques de Galice affinée à l'eau de mer, “à la galicienne”.

14,00€
- B1

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

Couteaux à la plancha avec du beurre meunière (200 gr).

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

Poulpe d'Ons grillé, fromage fumé et mojo vert.

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

Homard bleu frit avec œufs au plat et pommes de terre.

Peso y precio según mercado

Poids et prix selon le marché

PARA COMENZAR...

Pour commencer...

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

Jambon Ibérique de gland A.O.C. à la découpe avec du pain grille, de l'AOVE (Huile d'olive vierge extra) et de la tomate râpée.

33,00€
- B1

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

Sashimi de saumon fumé, crème aigre au kéfir, patate douce et pousses aromatiques.

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

Steak tartare de “croca” de bœuf sur un lingot de pain brioché, accompagné de caviar Oscietra.

23,00€
- B1

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

en caldo suave de apio y jengibre.

Gyozas de queue de bœuf cuites à la vapeur puis dorées à la poêle, dans un bouillon doux de céleri et gingembre.

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

Nigiris de crevettes rouges de Huelva à l'ail (4 unités).

24.00€

I.V.A incluido

T.V.A incluse

B1 Croquetas cremosas de cochinita pibil con emulsión de cilantro (6unid).  13,00€
Croquettes crémeuses de cochinita pibil avec de la émulsion de coriandre (6 unités).

B2 Tartar de atún rojo con huevos fritos ecológicos y patata frita en dados.  23,00€
Tartare de thon rouge avec œufs frits bio et dés de pommes de terre frites.

Lata de Caviar Oscietra Premium de esturión 
acompañado con tostadas de pan brioche. (Lata de 30gr) 69,00€
*Boîte de caviar Oscietra Premium d'esturgeon,
accompagnée de toasts de pain brioché. (Boîte de 30 g)*

NUESTRAS PASTAS Y ARROCES...

Nos pâtes et riz...

B1 B2 Casarecce de sémola de trigo al dente cremado con yema curada en soja, champiñones y trufa.  19,00€
Casarecce de semoule de blé, cuites al dente et crémees au jaune d'œuf mariné à la sauce soja, champignons et truffe.

B2 Fideuá de chocos en su tinta con ali-oli terminado en horno de brasas.  22,00€
Fideuá de seiches à l'encre, avec aioli, terminée au four à braises.

Arroz seco de carabinero y tartar de calamar de costa  44,00€
terminado en horno de brasas.
Riz sec de gambon écarlate et tartare de calamar de côte terminé au four de braises.

I.V.A incluido
T.V.A incluse

EN MAR ABIERTO...

En pleine mer...

- B2** Merluza del pincho de Celeiro al vapor con ajada gallega y patata "cachelo".   24,00€
Merlu de ligne de Celeiro cuit à la vapeur avec sauce à l'ail galicienne et pommes de terre.
- Lubina salvaje sobre bisque, puré tostado de coliflor y berza de temporada.     35,00€
Bar sauvage sur bisque, purée toastée de chou-fleur et chou vert de saison.
- Kokotxas de merluza al pilpil con ajo tostado, piparras y patata rota.   28,00€
Joue de merlu au pilpil avec de l'ail grillé, du piment d'Ibarra et des pommes de terre cassées.

DE LA TIERRA...

De la terre...

- "Presa" de vaca madurada con patatas gajo y verduras braseadas.   28,00€
"Presa" de bœuf maturé, pommes de terre en quartiers et légumes grillés.
- B2** Mogote ibérico a baja Tº glaseado con agridulce, hierbas aromáticas,    20,50€
guacamole y patata paja.
Mogote ibérique glacé à basse température avec de la sauce aigre-douce, des fines herbes, du guacamole et des pommes paille.
- B2** Tataki de magret de pato marinado sobre salteado de setas de temporada    19,00€
glaseadas al teriyaki.
Tataki de magret de canard mariné, sur sauté de champignons de saison glacés au teriyaki.
- B2** Muslo de pulara a la brasa, ñoquis de calabaza y vinagreta de mostaza,      18,00€
miel y piñones.
Cuisse de poularde grillée, gnocchis de potiron et vinaigrette de moutarde, miel et pignons de pin.
-  **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.).
Morceau entier de jarret de veau nourrit au lait confit et laqué dans le four de braises avec des coeurs de laitues braisées et des pommes de terre beurre (morceau de 1kg).

I.V.A incluido
T.V.A incluse

NOS ENDULZAMOS CON...

Nous nous édulcorons avec...

- | | | |
|-----------|---|-------|
| B3 | Un Flan muy muy cremoso.   | 6,00€ |
| | <i>Une crème caramel très très crémeuse.</i> | |
| B3 | Tarta de queso al horno con frutos rojos.    | 6,50€ |
| | <i>Cheesecake cuit au four avec des fruits rouges.</i> | |
| B3 | Pastel crujiente de chocolate con helado de cacahuete salado.       | 7,00€ |
| | <i>Gâteau au chocolat croquant avec glace aux cacahuètes salées.</i> | |
| B3 | Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela.     | 7,00€ |
| | <i>Pain perdu de pain brioche caramélisé avec de la glace de cannelle.</i> | |
| B3 | Espuma de limón, galleta y algodón de azúcar.  | 7,00€ |
| | <i>Écume au citron, biscuit et barbe à papa.</i> | |

ACOMPaña TU POSTRE...

Accompagne votre dessert...

Sitta Pereiras Rías Baixas sin D.O. (100% Albariño) <i>Rías Baixas avec A.O. (100% Albariño)</i>	7€	Barbeito Boal Reserva 5 años I.G. Madeira (100% Boal)	6,00€
Armán Doce D.O. Ribeiro (100% Moscatel) <i>A.O. Ribeiro (100% Moscatel)</i>	8,70€	Niepoort LBV 2018 D.O.C. Porto (Touriga nacional, Touriga franca, Tinta amarela, Souson, Tinta roriz, otras)	5,00€
P. X. Fernando De Castilla 10 años D.O. Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez) <i>A.O. Jerez-Xérès-Sherry (100% Pedro Ximénez)</i>	6€	Oremus Tokaji 3 Puttonyos 2018 Tokaj-Hegyalja, Hungria (Furmint y otras) <i>Tokaj-Hegyalja, Hungria (Furmint et autres)</i>	5,00€

I.V.A incluido
T.V.A incluse

Pan
Pain

1,50€

Advierta a nuestro personal de su intolerancia o alergia para evitar contaminaciones cruzadas.
Avertissez notre personnel de votre intolérance ou allergie pour éviter toute contamination croisée.



Ápio *Céleri*



Crustáceos *Crustacés*



Gluten *Gluten*



Huevos *Œuf*



Sésamo *Sésame*



Soja *Soja*



Sulfitos *Sulfites*



Lácteos *Laitier*



Pescado *Poissons*



Moluscos *Mollusques*



Frutos secos *Fruits secs*



Mostaza *Moutarde*



Cacahuètes *Cacahuètes*



Altramuz *Lupin*

B1 PRIMER PLATO BONO RELAX & GASTRO PREMIUM. *Premier plat PREMIUM RELAX & GASTRO PREMIUM.*

B2 SEGUNDO PLATO BONO RELAX & GASTRO PREMIUM. *Deuxième plato BONO RELAX & GASTRO PREMIUM.*

B3 POSTRE BONO RELAX & GASTRO PREMIUM. *Dessert Postre BONO RELAX & GASTRO PREMIUM.*