



COMENZAMOS

Croquetas de cecina   

8 ud.

8

14

Cecina de Wagyu japonés

Máximo grado de infiltración de grasa

32

Croquetas de rabo de toro   

8 ud.

8

14

Cecina de buey gallego

Curación aproximada de dos años

24

Criollo de Wagyu

80% Wagyu nacional 20% cerdo Ibérico Manchado

12

Steak-tartar de vaca madurada   

Acompañado con tostas de pan a la brasa

24

Carpaccio de Black Angus  

Aderezado con queso galmesano, ralladura de lima, sal, pimienta, alioli de sriracha y rúcula

18

Vieiras del pacífico 

8 ud.

16

Carpaccio de picaña madurada 

Aderezado con queso galmesano, aceite de trufa, sal, pimienta, tomate seco y rúcula

26

Anchoas del Cantábrico 

Sobre base de tartar de tomates frescos

22

Tabla de quesos 

Elaborados mediante métodos tradicionales

18

28

Pulpo á feira 

15

23

NUESTRA HUERTA

Flores de alcachofa a la brasa  

Salsa romesco, sobrasada de buey gallego, anacardos caramelizados

14

Ensalada fresca

Lechuga, tomate, cebolla

8

Puerros a la brasa   

Puerros, vichyssoise, tomate seco, pipas de calabaza, mahonesa de piquillos asados

14

Ensalada Xesteira  

Lechuga, cherry, helado de rulo de cabra, nueces, manzana, cecina

14

Pimientos asados

Pimiento rojo, ajo, AOVE

10

Burrata  

Tomate, queso burrata, pesto

16

Espárragos verdes a la brasa

AOVE, sal en escamas, limón asado

13



NUESTRAS BRASAS

GALICIA Y NORTE DE PORTUGAL

Edad superior a 48 meses. Carne madurada.

Entrecot 350g 34
Maduración superior a 30 días

Chuletón 1kg 78
Maduración superior a 30 días

RAZA ANGUS

Edad inferior a 48 meses. Sin maduración.

Croca 350g 26
Solomillo 300g 32
Entrecot 350g 38
Chuletón 1 kg 68
T - Bone 1 kg 72

SELECCIÓN ESPECIAL

GALICIA Y NORTE DE PORTUGAL

Chuletón de vaca 1 kg
Edad superior a 7 años.
Maduración superior a 60 días. 130

Razas Rubia, Frisona, Minhota, Limiana, Barrosa, Vianesa o Mestiza entre otras.

Animal seleccionado en casas particulares. Alimentado con pastos y cereales autóctonos.

Chuletón de buey 1 kg
Edad superior a 4 años.
Maduración superior a 90 días. 150

Razas Rubia, Minhota, Limiana, Mestiza, Barrosa o Vianesa entre otras.

Animal seleccionado en casas particulares. Alimentado con pastos y cereales autóctonos.

JAPÓN

Entrecot de Wagyu Japonés A5 100g
Corte mínimo 300g

Máximo grado de infiltración de grasa intramuscular.

Wagys procedentes de las regiones de Hyogo, Miyazaki, Kagoshima y Hokkaido. 40

Animales únicos en el mundo seleccionados mediante un riguroso proceso que honra la tradición japonesa y la pureza genética.

Reservado para los paladares más exigentes.

SIEMPRE HAY HUECO...

postres caseros

Tarta de queso al horno   6,5

Tarta de queso con pistacho   8

Tarta cremosa de queso azul   7,5

Mousse de chocolate   7
con pan tostado, AOVE y sal

Queixo DaJosefa  9
con membrillo de nuestra huerta

Brownie de chocolate   7
con helado



LET'S START

Cured beef croquettes   
8 ud.

8

14

Japanese Wagyu cured beef
Maximum marbling grade

32

Oxtail croquettes   
8 ud.

8

14

Galician cured beef
Aged for approximately two years

24

Wagyu criollo sausage
80% national Wagyu, 20% Iberian pork

12

Dry-aged steak tartare   
Served with grilled bread toasts

24

Black Angus carpaccio  
Dressed with galmesano cheese, lime zest, salt, pepper, sriracha aioli, and arugula

18

Pacific scallops 
8 ud.

16

Dry-Aged picanha carpaccio 
Dressed with galmesano cheese, black truffle oil, salt, pepper, sun-dried tomato, and arugula

26

Cantabrian Anchovies 
Served over a tartare of fresh tomatoes

22

Artisanal cheese board 
Cheeses made using traditional methods

18

28

Pulpo á feira 
Galician-Style octopus

15

23

OUR GARDEN

Grilled artichoke flowers  
Romesco sauce, Galician beef sobrasada, caramelized cashews

14

Fresh salad
Lettuce, tomato, onion

8

Grilled leeks   
Leeks, vichyssoise, sun-dried tomatoes, pumpkin seeds, roasted piquillo pepper mayonnaise

14

Xesteira salad  
Lettuce, cherry tomatoes, goat cheese log, walnuts, apple, cured beef

14

Roasted peppers
Red pepper, garlic

10

Burrata  
Tomato, burrata cheese, pesto

16

Grilled green asparagus
Extra virgin olive oil, sea salt flakes, roasted lemon

13



OUR EMBERS

GALICIA AND NORTHERN PORTUGAL

Over 48 months old. Dry-aged beef.

Entrecôte 350g 34
Dry-aged over 30 days

Bone-in ribeye 1kg 78
Dry-aged over 30 days

ANGUS BREED

Under 48 months old. Not dry-aged.

Rump steak 350g 26
Tenderloin 300g 32
Entrecôte 350g 38
Bone-in ribeye 1kg 68
T - Bone 1kg 72

SPECIAL SELECTION

GALICIA AND NORTHERN PORTUGAL

Bone-in ribeye from old cow 1 kg
Age over 7 years.
Dry-aged over 60 days. 130
Breeds: Blonde, Frisian, Minhota, Limiana, Barrosa, Vianesa, or Crossbred, among others.
Selected from private farms. Fed with native grasses and cereals.

Bone-in ribeye from ox 1 kg
Age over 4 years.
Dry-aged over 90 days. 150
Breeds: Blonde, Minhota, Limiana, Crossbred, Barrosa, Vianesa, among others.
Selected from private farms. Fed with native grasses and cereals.

JAPAN

Japanese A5 Wagyu Entrecôte 100g
Minimum cut 300g
The highest grade of intramuscular marbling.
Wagyu cattle from the regions of Hyogo, Miyazaki, Kagoshima, and Hokkaido. 40
Unique animals selected through a rigorous process that honors Japanese tradition and genetic purity.
Reserved for the most discerning palates.

A SWEET WAY TO FINISH...

homemade desserts

Cheesecake    6,5

Pistachio cheesecake    8

Creamy blue cheesecake    7,5

Chocolate mousse    7
with toasted bread, extra virgin olive oil, and sea salt

DaJosefa cheese  9
with quince paste from our garden

Chocolate brownie with ice cream   7
with ice cream