

CARTA RESTAURANTE

Campos[®] 1952

CARTA RESTAURANTE



entrantes

Jamón Ibérico de bellota. Con pan de cristal, triturado de tomate y diente de ajo.

Anchoas del cantábrico «Catalina». Catalogadas como uno de los mejores 50 productos del mundo: con dados de tomate y AOVE.

Salpicón de bogavante. Cocido, limpio y preparado. Con una fresca vinagreta.

Mi-Cuit de pato «AZULÓN». Con tostas de pan de aldea y compota de fresa casera.

Mi-Cuit de rape. Tostas de hígado de rape, escabechado suave con romero.

Croquetas. De cremosa bechamel de marisco. Con patata paja.

Calamares de la ría. Fritos. Como siempre. Los acompaña una ali-oli de ajo negro.

Almeja «fina» gallega a la sartén. Con un toque de ajo y perejil.

Navajas. A la plancha.

Zamburiñas (Volandeiras). A la plancha.

Vieira gallega especial. Mareas seleccionadas. Al horno. Estilo tradicional.

Pulpo. A la gallega, con cachelos.

CARTA RESTAURANTE



verduras

Ensalada verde. Con bonito de Burela escabechado en nuestra cocina y vinagreta de tomate, palmito y pepinillo

Ensalada de «burrata di búfala» italiana. Canónigos, escarola, tomate ibérico y crujiente de cecina.

Pimientos de Herbón. Fritos, con sal gorda.

Flores de alcachofa extra. Con jamón ibérico, láminas de boletus y yema escalfada.

de cuchara

Habas «de Lourenzá». Con almeja babosa y gamba, guisadas en salsa «Marinera Campos».

Crema de nécoras. Auténtico sabor.

arroz y fideuás

Caldoso de bogavante. Para dos comensales.

Arroz almeja gallega. Individual.

maricos

Ostra plana gallega. De Arcade.

Percebe gallego roca.

Bogavante frito. ESPECIALIDAD. Con patata panadera salteada con una ligera crema de marisco y huevos de corral.

Bogavante «azul» gallego. A la plancha o cocido.

CARTA RESTAURANTE



carnes

Solomillo de D.O. Ternera Gallega Suprema D.O. Con foie fresco, patatitas y vegetales.

Entrecot de Ternera Gallega Suprema D.O. Corte de lomo alto.

Jarrete con hueso. Ternera gallega suprema. Pieza completa horneada 9 horas. Deshuesado delante del cliente.

Chuletitas de cordero lechal. Fritas. Con patatitas y ajetes confitados.

Paletilla de cordero lechal. Asada tradicionalmente.

pescados

Rape negro de costa. Con coles, repollo salteado, crema de lombarda y hummus de verdinas y alcaparras.

Rodaballo salvaje. Elaboración al gusto.

Mero salvaje. Elaboración al gusto.

Bonito de Burela (TEMPORADA). En la parrilla, con espuma de pimiento choricero y calabacín en escabeche.

Lenguado salvaje. En salsa de vino albariño y gamba salteada. Con patata panadera.

Cogote de pescado a la bilbaína. Zona más jugosa y sabrosa del pescado.

CARTA RESTAURANTE



postres

Tarta de queso. Mousse de queso crema, galleta crujiente de manchego y sirope de fresa natural. (ESPECIALIDAD).

Sorbete hipocalórico. De limón ecológico.

Brownie esponjoso. Con espuma de canela y salsa de yogur.

Arroz con leche de coco y soja. Sobre teja de almendra cítrica, con naranja sanguina natural.

Soufflé Alasca. Un clásico de las grandes cocinas. Galleta, helado y merengue. Gratinado y flambeado delante del cliente.

Capuchino. El mejor del mundo. Milhojas de crema de café crujiente pasta filo, profiteroles de nata y helado artesano.

Queso gallego «de la nabiza». Con dulce de membrillo.

Yogur helado. Helado de yogur, yogur griego, naranja natural a la andaluza, menta y crumble triturado.

Tiramisú Campos. Un clásico a base de fino bizcocho empapado en café y crema mascarpone al disaronno.

Helados artesanos al gusto. Vainilla de Madagascar, nata, canela, limón, chocolate negro...

Campos[®] 1952