

PLAYA SALVAJE

GASTROBAR

NUESTROS PRIMEROS

Nuestro sello de identidad: una gastronomía basada en el producto, donde la cocina tradicional juega con la innovación, y además, se divierte.

Ensalada templada de vieira y gambón con aguacate,
salsa de yogur, menta y vinagre de caramelo 14,00



Tortita crujiente de sardina ahumada con pico de gallo
y crema de queso D.O.P. San Simón da Costa (ahumado) 12,00



Ensalada de burrata con tomate, naranja, rúcula,
frutos secos y vinagreta de anchoas 12,00



Croquetas de pulpo con alioli de ajada y sal de pimentón (8ud.) 12,00



Croquetas doble jamón y queso curado (8ud.) 11,50



Tortilla negra de calamares y alioli suave 14,00



Mejillones salvajes con salsa thai y almendra 11,00



Brioche de carrillera de vaca con requesón, cebolla roja
encurtida y mayonesa de jalapeños 15,00



Zamburiñas planchadas con geleé de albariño y huevas de pez volador 18,00



Tosta de chipirones, pesto, queso cítrico y cebolla pochada 13,00



Pulpo planchado, parmentier de patata y ajada antigua 20,00



PLAYA SALVAJE

GASTROBAR

PLATOS PRINCIPALES

Arroz de rape, gambón y ajo negro (2 pax) 40,00



Arroz meloso de solomillo ibérico, trigueros, setas y espinacas (2 pax) 40,00

Arroz de moluscos, bacalao dos texturas y mayonesa cítrica (2 pax) 40,00



Bacalao con pan de maíz crujiente, parmentier y ajada 18,00



Guiso de fabas de D.O. Lourenzà, cocochas de bacalao y berberechos 20,00



Carrilleras de vaca con risotto de queso D.O.P. San Simón da Costa 20,00



Canelón gallego de buey de mar gratinado con mayonesa de kimchi,
almendra y brotes 16,50



Pescado de la ría a la plancha con nuestra salsa bilbaína y guarnición
(consultar al personal de sala) P/SM



Costillas barbacoa, patatas gajo y brotes tiernos 18,00



Picaña de vaca con guarnición de patatas y verduras a la plancha 20,00

Lomo de lubina al horno, patata panadera y alga wakame
(consultar al personal de sala)...P/SM



Entrecot madurado, pimientos verdes y patatas gajo 23,50

Solomillo ibérico sobre cama de
D.O. Piquillos de Lodosa y escama de sal 19,50

ALÉRGENOS

Altramuces	Cacahuetes	Frutos de cáscara	Lácteos	Pescado
Cereales	Cereales	Sésamo	Moluscos	Soja
Apio	Crustáceos	Huevo	Mostaza	Sulfitos

Si tiene algún tipo de alergia, intolerancia o cualquier tipo de necesidades especiales de alimentación, por favor, consultar con el personal de sala, hay platos que pueden ser adaptados

PLAYA SALVAJE

GASTROBAR

POSTRES

Disfruta del momento más dulce, con nuestros postres elaborados en nuestra cocina, dulces pero bajos en azúcar y absolutamente deliciosos

Mugcake de nutella con helado de lima y lima liofilizada 7,00



Nuestro tiramisú al momento 6,00



Fruta de temporada aliñada con hierbabuena y sal, crumble, ganache de chocolate y yogur agrio 5,50



Crema cuajada con fresas estofadas 6,00



Sobao Pasiego IGP con salsa de toffee y frutos rojos 7,00



Vasito de mousse de chocolate con helado cítrico 6,00



Bolas de helado, crumble y fruta 5,00



VINOS BLANCOS

Una selección muy cuidada que marida a la perfección con los platos de nuestra carta, en su mayoría pequeños productores que hacen grandes vinos

D.O. RIAS BAIXAS

— ALBARIÑO —

TERRAS GAUDA 22,50

ABADÍA SAN CAMPIO 20,50

DO FERREIRO 24,50

ALBAMAR 24,00

ALBA MARTÍN 16,00

MARIETA 16,00

BRANCO A BRANCO 19,00

albariño y loureira blanca
Fuera de D.O.

QUINTA DO CONSUELO 19,00

TERRA DE MAREAS 19,00

AROUSA 23,00

FINCA XIELES 29,00

D.O. VALDEORRAS

— GODELLO —

LOURO 26,00

O LUAR DO SIL SOBRE LÍAS 26,50

D.O. MONTERREI

— GODELLO —

MARA MOURA 18,00

RECTORAL DEL MONAGUILLO 19,00

MARA MARTÍN 16,00

D.O. RIBEIRO

CASAL DE ARMÁN 21,00

RAMÓN DO CASAR 19,00

ANTONIO MONTERO COLLEITA 15,00

MÓNICA ALBOR 19,00

FINCA VIÑO A 17,00

I.X.P. RIBEIRAS DO MORRAZO

MARÍA SOLIÑO 20,00

albariño y loureira blanca



VINOS TINTOS

Una selección muy cuidada que marida a la perfección con los platos de nuestra carta, en su mayoría pequeños productores que hacen grandes vinos

D.O.CA. RIOJA

HERACLIO ALFARO 18,00

EL MAQUINISTA 16,00

BÉCQUER 17,00

PIES NEGROS 22,00

RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA 22,50

FINCA DE LOS LOCOS 27,00

D.O. RIBERA DEL DUERO

CARMELO RODERO 9 MESES 22,50

CARMELO RODERO CRIANZA 30,00

ÉBANO SALVAJE 24,00

PAGO CARRAOVEJAS 42,00

CARRAMIMBRE 17,00

LAMBUENA 20,00

MATARROMERA 30,00

PAGO DE LOS CAPELLANES 32,00

VINOS TINTOS

Una selección muy cuidada que marida a la perfección con los platos de nuestra carta, en su mayoría pequeños productores que hacen grandes vinos

D.O. MONTERREI

— MENCÍA —

GREGO E MONAGUILLO 18,00

FATHER 30,00

ANTONIO MONTERO 17,00

ANTONIO MONTERO COLLEITA 16,00

D.O. BIERZO

— MENCÍA —

CUATRO PASOS 14,00

CUATRO PASOS BLACK 18,00

D.O. ALTO BIERZO

— MENCÍA —

CEPAS VIEJAS 24,00



D.O. RIBEIRO

7 CUPOS 18,00

CASAL DE ARMÁN 20,00

MÓNICA ALBOR 18,00

D.O. RIBEIRA SACRA

— MENCÍA —

CONDADO DE SEQUEIRAS 15,00

OTROS TINTOS

TINTO A TINTO - GOLPE A GOLPE 21,00

Espadairo y caíño
Fuera de D.O.

TERRAS DE MAREAS 21,50

Loureiro tinto
D.O. Rias Baixas

SEÑOR CUCO 23,00

Sousón pedrol, espadairo y caíño tinto
D.O. Rias Baixas

CUEVAS DE AROM 23,00

Garnacha
D.O. Calatayud

ESPUMOSOS

D.O. RIAS BAIXAS

ALBAMAR ANCESTRAL 28,00

ALTOS DE TORONA BRUT 22,00

ALMA ATLÁNTICA ALBARIÑO 14,00

ALMA ATLÁNTICA MENCÍA 14,00

EIDOSELA 22,00

GOLPE A GOLPE BRUT NATURE 24,00

Fuera de D.O.

VINOS DULCES

XEO COPA 3,00

vino de uva helada

ENRIQUE MENDOZA COPA 3,50

moscatel

OREMUS - ASZÚ 3 PUTTONYOS COPA 7,00

PLAYA
SALVAJE
GASTRONOMÍA