

# CULTO®

Culto nace como una expresión cultural y gastronómica que va más allá del plato. Una forma de estar, de recibir y de compartir, donde el espacio, la cocina y el servicio hablan el mismo lenguaje.

Un lenguaje sereno, contemporáneo y honesto.

Nuestra expresión se construye desde lo cotidiano. Desde lo que ocurre a lo largo del día. Desde el desayuno hasta la noche. Cada momento tiene su propio pulso, su atmósfera y su intención, pero todos comparten un mismo fondo.

La propuesta parte del respeto absoluto al producto y a los procesos. Técnicas claras, ejecuciones precisas y una lectura contemporánea de la cocina gallega, sin disfraces ni excesos. Cada elemento cumple una función. En la carta. En el espacio. En la experiencia. La simplicidad permite que el conjunto respire y que te sientas cómodo, sin necesidad de explicaciones.

Galicia está presente en nuestro producto, en los sabores y en la forma de acogerlo. El Atlántico, la estacionalidad y el mercado marcan el ritmo, y la cocina y el vino se convierten en un hilo conductor que conecta personas, culturas y momentos distintos alrededor de una misma mesa.

## PARA COMPARTIR

|   |     |
|---|-----|
| <b>Empanada de nuestro obrador</b><br>Recién horneada. Consulte la propuesta del día. | 18€ |
| <b>Terrina de centolla</b><br>Artesana, con muselina de erizos.                       | 18€ |
| <b>Vieiriñas</b><br>Al ajo y perejil.   | 21€ |
| <b>Salpicón de mariscos</b><br>De temporada, con vinagreta de Albariño.               | 24€ |
| <b>Ensaladilla de cigalas y ventresca</b><br>Cremosa, con producto de nuestra costa.  | 22€ |
| <b>Croquetas de casa</b><br>Según elaboración del día.                                | 18€ |
| <b>Tosta de pulpo con queso de Tetilla</b><br>Sobre pan de Carral y pimentón.         | 19€ |
| <b>Nuestro Fish &amp; Chips</b><br>Pescado de lonja y patata gallega.                 | 25€ |
| <b>Steak Tartar “aller-retour”</b><br>Vaca gallega, apenas marcada.                   | 34€ |

**Selección de quesos gallegos** 22€  
San Simón da Costa  
Arzúa-Ulloa  
Cebreiro  
Mirador do Eume

**DaJosefa** 24€  
Do país, cremoso, de elaboración artesanal

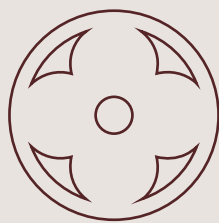
**Queso azul Savel** 24€  
De Airas Moniz

**La Retorta de Finca Pascualete** 27€  
Queso cremoso de leche cruda de oveja

**Jamón 100% Ibérico (100 g)** 29€  
Cortado a cuchillo.

**Cecina de Buey (100 g)** 28€

*Quesos y chacinas*



# ATLÁNTICO

## BOGAVANTE AZUL

Con huevos fritos y patatas  
(Para compartir)

80€

## LOMO DE LUBINA SALVAJE DE FISTERRA

Con espinacas y nueces

36€

## RODABALLO ASADO

Con salsa de berberechos y  
panadera

34€



**Según lonja diaria**

Consulte nuestras propuestas de  
hoy a nuestro equipo de sala

# DE HUERTA Y MEMORIA

|   |     |
|---|-----|
| <b>Tomate de Temporada</b><br>Con Sal Maldon y AOVE.          | 16€ |
| <b>Ensalada de aguacate, cherry confitado y queso fresco</b>  | 19€ |
| <b>Ensalada de tomate y burrata</b><br>Con pesto de pistacho. | 19€ |
| <b>Salmorejo</b><br>Con jamón ibérico y huevo ecológico.      | 15€ |
| <b>Guiso de Fabas con Pulpo</b><br>Cocinado a fuego lento.    | 25€ |

## De la tierra

|  |     |
|--|-----|
| <b>Jarretito de cerdo gallego</b> confitado y glaseado               | 26€ |
| <b>Carrilleras de ibérico guisadas</b> tiernas y con sus patatitas   | 24€ |
| <b>Solomillo de ternera gallega</b> con foie y queso San Simón       | 37€ |
| <b>Entrecot de ternera gallega</b> con ensalada, patatas y pimientos | 32€ |

\*Si lo prefiere, nuestros pescados y carnes pueden servirse al natural, acompañados de una fresca ensalada de temporada y exquisita "Patata de Galicia" (I.G.P. Galicia)

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| <b>Nuestra tarta de Santiago</b><br>Con helado de vainilla.       | 7.90€ | <b>"Soufflé" de Chocolate 70%</b><br>Caliente, con sorbete de mandarina.  | 7.50€ |
| <b>Torrija de Brioche</b><br>Con helado cremoso de yogur.         | 7.50€ | <b>Quesos Gallegos con Membrillo</b><br>San Simón da Costa · Arzúa-Ulloa ·<br>Cebreiro · Membrillo Pazo de Coruxo | 25€   |
| <b>Tarta de Queso Cremosa</b><br>Con helado de caramelo a la sal. | 7.50€ |   |       |

### DISFRUTA DE NUESTROS GRANIZADOS

Limón y Möet & Chandon  
Mandarina y Oporto

7.90€

(Ambas opciones  
disponibles sin  
alcohol.)

## DULCES



## **CULTO AL PAN, LA MANTEQUILLA Y EL ACEITE**

*Nuestro pequeño ritual de mesa*

En Culto, el pan no acompaña. El pan inicia. Cada mesa comienza con una selección de panes artesanos de Sollans y Pan Trenzado de Carral, servidos con mantequilla gallega Campo Lamela y Aceite de Oliva Virgen Extra El Cantizal.

3€/persona

No dude consultar a nuestro equipo información sobre alérgenos.