



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

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

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

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

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

De la tierra

Jarretito de cerdo gallego confitado y glaseado	26€
Carrilleras de ibérico guisadas tiernas y con sus patatitas	24€
Solomillo de ternera gallega con foie y queso San Simón	37€
Entrecot de ternera gallega 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)

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€

Nuestra tarta de Santiago 7.90€
Con helado de vainilla.

Torrija de Brioche 7.50€
Con helado cremoso de yogur.

Tarta de Queso Cremosa 7.50€
Con helado de caramelo a la sal.

"Soufflé" de Chocolate 70% 7.50€
Caliente, con sorbete de mandarina.

Quesos Gallegos con Membrillo 25€
San Simón da Costa · Arzúa-Ulloa · Cebreiro · Membrillo Pazo de Coruxo

DISFRUTA DE NUESTROS GRANIZADOS

- Limón y Mœt & Chandon
- Mandarina y Oporto

7.90€

(Ambas opciones disponibles sin alcohol.)

DULCES

Quesos y chacinas