

CAÑEDO

producto y cocina

EL COMIENZO DEL VIAJE

Puerro a la brasa, vinagreta de avellanas, tomates secos y langostinos	15
Pan brioche de carrillera de vaca, glaseada, encurtidos y mayonesa de soja	16
Mejillones, en escabeche emulsionado, aceite de ajada y piparras	16
Burrata DOP, tomates cherrys confitados, almendra la brasa y aceite de albahaca	6
Croquetas de estofado de vaca con mayonesa de kimchi	12.50
Pulpo a la brasa, salsa virge, aceituna negra y parmentier	23
Tomates semi secos, cecina premium (Eurogal), stracciatella fiordilatte y aceite de romero	15
Gambón a la brasa, reducción de sus cabezas y cebollino	18
Picaña madurada, en carpaccio, aove ahumado, emulsión de mostaza antigua y queso Mourelo	20
Tataki de solomillo de vaca, salsa ponzu y pistacho	21
Espárragos trigueros a la brasa, salsa holandesa de sus tallos, huevo poché y jamón crujiente	18

el pescado? el pescado lo seleccionamos en lonja, buscamos las mejores piezas, con respeto a vedas y temporadas. Pregúntanos

A LAXA FUE EL INICIO DE TODO

Nació de las manos y el corazón de Aurora e Isaac, con Aurora al frente de la cocina y una forma de entender la mesa que sigue viva en nosotros.

Damos un paso más con Cañedo, renovando el camino, pero conservando la identidad, el sabor y el cariño que aprendimos de nuestros padres.

GRACIAS



producto y cocina

CORTES Y BRASA

Costillar de Frisona, a baja temperatura, reducción de sus jugos, seta Shiitake a la brasa y parmentier	25€
Presa de porco celta, brasa y arroz meloso de judías verdes	20
Brocheta de raxo y panceta celta, queso San Simón y patatas rústicas	21
Chuletón de Frisona, vaca seleccionada de más de 340 Kg/canal, grasa 4 (maduración + 20 días)	60/Kg.
Chuletón de Rubia, selección superior de más de 400 Kg/canal, grasa 4-5 (maduración + 25 días)	80/Kg.
T-Bone de vaca selecta (corte solomillo y lomo bajo), grasa 4 (maduración + 20 días)	55/Kg.
Solomillo de vaca madurada	26
Solomillo de ternera	26
Lomo bajo de vaca (maduración + 20 días)	24

GUARNICIONES

Patata frita (de toda la vida) 4 Patata rústica (tres cocciones) 5
Parmentier 6 Pimiento morrón al carbón 7
Chorizo rojo (Cárnicas Teijeiro) 4.5 Chorizo criollo (Cárnicas Teijeiro) 4.5
Ensalada (lechuga, tomate y cebolla) 5

Cada día tenemos una elaboración distinta, hay clásicos que nunca mueren pero... pregunta por nuestras creaciones.

LA EXCUSA PERFECTA

Tarta de queso cremosa con frutos del bosque	7
Tiramisú de pistacho	7
Copa de Lemon Pie y albahaca	7
Brownie de avellana y bola de helado artesano	7
Tabla de quesos gallegos con nueces	10