

CANEDO

producto y cocina

EL COMIENZO DEL VIAJE

Berenjena al carbón, sobrasada de chorizo, queso de Cebreiro con pipas caramelizadas	  	16
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	  	16
Croquetas de estofado de vaca con mayonesa de Kimchi	  	12.50
Pulpo a la brasa, salsa vierge, 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 Mourello	  	20
Tataki de solomillo de vaca, salsa ponzu y pistacho		21

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 Canedo, renovando el camino, pero conservando la identidad, el sabor y el cariño que aprendimos de nuestros padres.

GRACIAS



producto y cocina

CORTES Y BRASA

Jarrete de ternera ecológica, reducción de Mencía, seta shiitake y parmentier	 	28
Presa de porco celta, brasa y arroz meloso de judías verdes		20
Brocheta de lagarto de cerdo celta, queso san Simon y patatas rústicas	 	25
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.
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 Tejjeiro) 4.5 Chorizo criollo (Cárnicas Tejjeiro) 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  

lista de vinos

TINTOS GALLEGOS

O Estranxeiro
28€

Guimaro
21€

La Lama
37€

Carros y Bueyes
19€

As Regadas
32€

Albamar
22€

Albamar O Esteiro
35€

Sebio
36€

RIBERA DEL DUERO

Jovellar 3 año
49€

Jaros
31€

Chafandín
44€

La Capilla
28€

La Capilla Merlot
32€

Sembro
21€

RIOJA

Baigorri
23€

Gómez Cruzado
23€

Las Navas
49€

La Canoca
34€

QP
64€

Martelo
35€

Valenciso Tinto
32€

Jesús Madrazo
27€

TORO

Yaso (Flor de Materia)
25€

Vetus
27€

Pintia 2017
86€



lista de vinos

RIBEIRO

Laures
25€

Cunqueiro Tercer Millenium
27€

Canto del Cuco
26€

Viña Martín Escolma
54€

Anxo Martín
23€

GODELLO

As Sortes 2019
69€

Tolemia
26€

Abrecaminos
21€

Estranxeiro
27€

Maramoura
26€

ALBARIÑO

Lagar de Pintos
26€

Detrás de la Casa Larga
29€
Pousada
35€

3000 Cepas
34€

Martín Codax Lías
34€

Veiga Serantes Maduro
36€

BURBUJAS

Ancestral
28€

Pol Roger
54€

Ayala Rosé
58€

