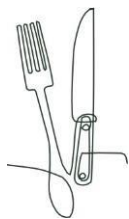


the secret
pantry



PRODUCTOS DE NUESTRA DESPENSA

Degusta las conservas de tu preferencia

Basados en una técnica nacida en el siglo XVII, la conservación de alimentos se ha convertido en todo un arte. El entrante ideal para comenzar tu viaje a través de nuestra despensa.

PULPO EN ACEITE DE OLIVA, LA BRÚJULA Nº 82 Medallones de pulpo gallego rigurosamente seleccionados	42
NAVAJAS AL NATURAL, PACO LA FUENTE Famosas por su sabor dulce y salado con textura delicada	40
SARDINILLAS EN ACEITE, PACO LA FUENTE Apreciados por su sabor suave y delicado, ligeramente salado	28
ZAMBURIÑAS EN SALSA VIEIRA, LA BRÚJULA Nº 90 Pequeñas vieiras procedentes de las Rías de Galicia	29
VENTRESCA DE BONITO EN ACEITE, ROSA LA FUENTE Procesados artesanalmente, reconocidos por su jugosidad y textura	32
NAVAJAS AL NATURAL, ROSA LA FUENTE Procedentes del norte de Galicia	46
ALMEJAS AL NATURAL, ROSA LA FUENTE Procedentes de la Ría de Arosa y de la Ría de Noya	99

PRODUCTOS DE NUESTRA DESPENSA

Degusta los quesos y embutidos de tu preferencia

Siendo joyas de la gastronomía regional, los embutidos y los quesos son esenciales no solo en la cocina sino también en la mesa. Su reconocido sabor intenso y equilibrado los convierten en todo un placer gastronómico.

QUESO BISQATO XIROS	17
Pasta blanda con sabor y olor a los matices de la montaña	
QUESO EL REY SILO BLANCO	28
Sabor intenso, cremoso y seco con olor ligeramente floral	
QUESO LA RETORTA	17
Sabor suave, persistente en el paladar con textura cremosa	
QUESO TUPÍ DE SORT	19
Queso artesano y de sabor muy potente y característico	
JAMÓN IBÉRICO 80gr, ARTURO SÁNCHEZ	36
Fino, equilibrado y sabroso	
LOMO IBÉRICO 80gr, ARTURO SÁNCHEZ	18
Crujiente con toques de cerdo ibérico y adobo natural	
CHORIZO IBÉRICO 80gr, ARTURO SÁNCHEZ	12
Aroma de adobo, la carne y el ahumado de leña de encina	
SALCHICHÓN IBÉRICO 80gr, ARTURO SÁNCHEZ	12
Pura tradición, sincero y sabroso en boca	

PARA ACABAR, UNOS POSTRES

ESPUMA DE QUESO MATÓ	9
Queso mató, frutos rojos, membrillo, Moscatel	
SEMIESFERA DE CHOCOLATE	13
Chocolate, avellanas, cítricos, texturas de albaricoque	
SELECCIÓN DE QUESOS	PM
La mejor selección de "The Pantry"	



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	29
Jamón ibérico 100%, pan de coca tostado, tomate Ramallet, aceite de oliva virgen extra, copos de sal marina.	
STEAK TARTAR	
100 gr	23
180 gr	30
Solomillo de ternera de los Pirineos Catalanes, aderezo de steak tartar, piparra de Navarra, pepinillos, alcaparras, pan crujiente artesanal.	
CALABACÍN, QUESO CABRA, ALMENDRAS	17
Mil hojas de calabacín, mousse de queso de cabra de la región, almendras tostadas.	
ESCALIVADA DE VERDURAS “THE PANTRY”	18
Berenjena, pimiento rojo, chalota, emulsión de anchoa del Cantábrico, <i>crumble</i> de queso de Idiazábal.	
SETAS DE BOSQUE À LA CREME	19
Setas del Maresme salteadas, praliné de avellanas, foie micuit D’Alt Empordà.	
VIEIRAS, CALABAZA, JAMÓN IBÉRICO, TRUFA	22
Vieiras gallegas, crema de calabaza trufada, virutas de jamón ibérico.	
ARROZ CREMOSO DE SETAS Y TRUFA	27
Arroz cremoso de setas del bosque, cava Anna de Codorníu, trufa negra, queso manchego.	
RODABALLO, OLIVAS, APIO NABO, HINOJO	29
Filete de rodaballo, emulsión de aceitunas Gordal, puré cremoso de apio nabo, oliva negra.	
ENTRECOTE, GUISANTES, PERIGORD	32
300gr de entrecote, guisantes de temporada, puré de patatas, chalotas confitadas, salsa Perigord.	