eclectic

2016 10 AÑOS 2026



¿Alguna vez has entrado en un momento y has sabido , en lo más profundo de tu ser, que ya lo has vivido?, Quizás un aroma en el viento, el ritmo de la risa de un desconocido, la sutileza de un sabor profundo que te resulta inquietantemente familiar, como si ya lo hubieras experimentado, sentido o vivido...

Esto, es DÉJÀ VU , un término francés que significa "ya visto". Pero en el lenguaje del alma, es un destello en el velo de lo que creemos haber vivido y de lo que estás viviendo y que invita a tu alma a dejarse llevar, disfrutar y si es preciso: recordar.

Esta temporada puede que algunas cosas te resulten familiares en su aspecto o apariencia . Puede que hasta te parezca que nada ha cambiado pero te aseguramos que bajo ese aspecto familiar se esconde algo completamente nuevo y diferente... LO VIVIMOS!

EN eclectic TRABAJAMOS AL DÍA.
GALICIA ES IMPREDECIBLE EN CUANTO A TEMPORALES , POR LO QUE NUESTRO MENÚ SE CONFIGURA ACORDE A LO DISPONIBLE EN EL MERCADO Y PUEDE CAMBIAR DEL MEDIODÍA A LA NOCHE.

EN ESTA GUÍA TIENES TODOS O CASI TODOS LOS PLATOS DE ESTA TEMPORADA...
CON TODAS LAS ELABORACIONES QUE EN OCASIONES NO LLEGAMOS A CONTARTE

ESPERAMOS QUE EN TU VISITA HAYAS DISFRUTADO!!!

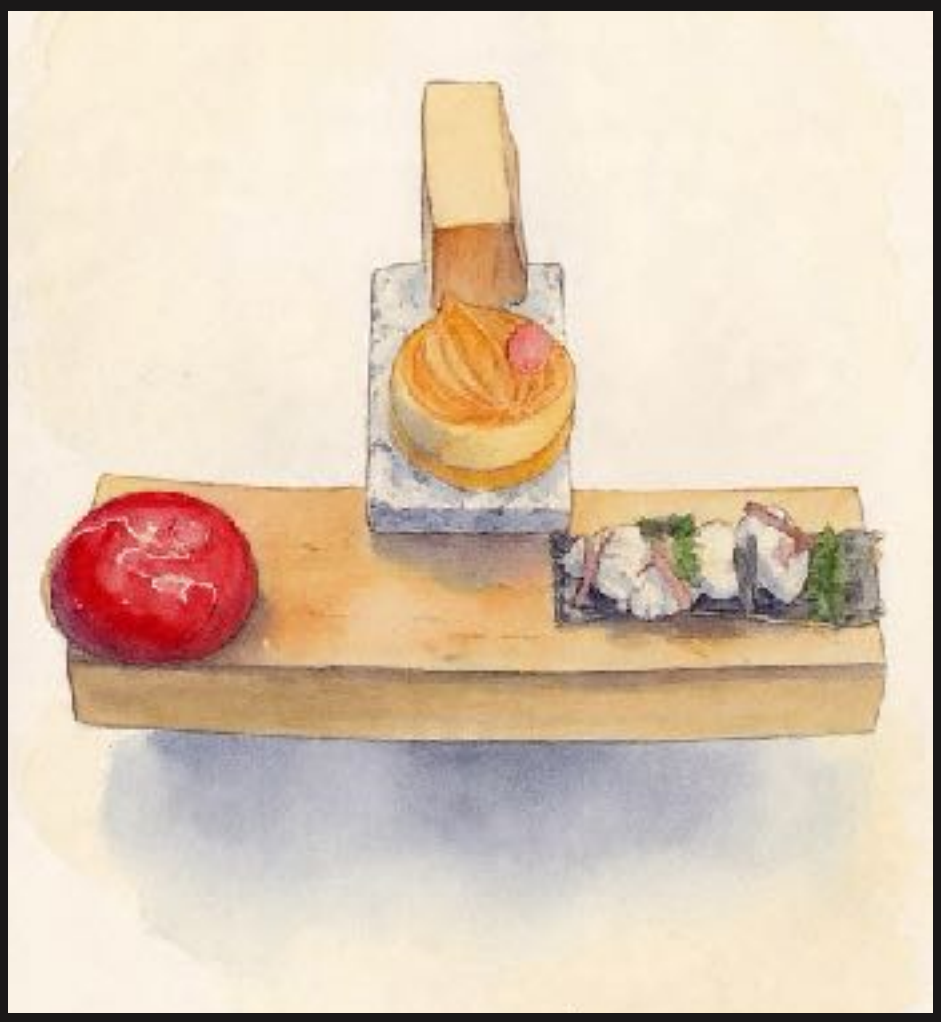
APERITIVOS



ROYAL DE CEBOLLA

- Crujiente de trigo y mantequilla (base)
- Cebolla encurtida
- Royal de cebolla chata del pías
- Lacado de consome de cebolla tostada
- Crujiente de cebolla





SAN SIMÓN PIQUILLOS

- Mousse de queso San Simón da Costa
- Pimiento del piquillo caramelizado
- Crujiente de mantequilla avellanada
- Lacado de jugo de pimiento asado

PA AMB TOMAQUET

- "Pan cristal"
- Papada de cerdo ibérico
- Gelatina emulsionada de tomate



COCA DE MEJILLONES

- Garum
- Manto de mejillón
- Jugo de pimiento asado
- Crujiente de tinta de calamar





CORVINA

- Cristal helado de pescado, limón y fruta de la pasión
- Corvina marinada y ahumada
- Mayonesa de corvina
- Maíz (quico)
- Alga
- Punto picante

ALGAS DEL LITORAL

- Mousse de algas
- Crujiente de nori y arroz
- Multipartita
- Glacilaria
- Uva de mar
- Codium



ENTRANTES



CORVINA PUNTO DE ENCUENTRO

- Entre carpaccio, escabeche y su derivado el ceviche
- Corvina marinada
- “Mayonesa” fumet más colágeno de corvina
- Verduras fermentadas, encurtidas y en escabeche
- Quicos de maíz
- Halófilas
- Sorbete de jugo de escabeche o leche de tigre (maceración del pescado con las verduras)

ZANAHORIA 7 TEXTURAS

- Chips
- Zanahoria encamina,
- Zanahoria encurtida
- Crema de zanahoria especiada
- Mousse de zanahoria
- Sorbete de escabeche de zanahoria
- Sopa de zanahoria
- Holas de perejill
- AOVE





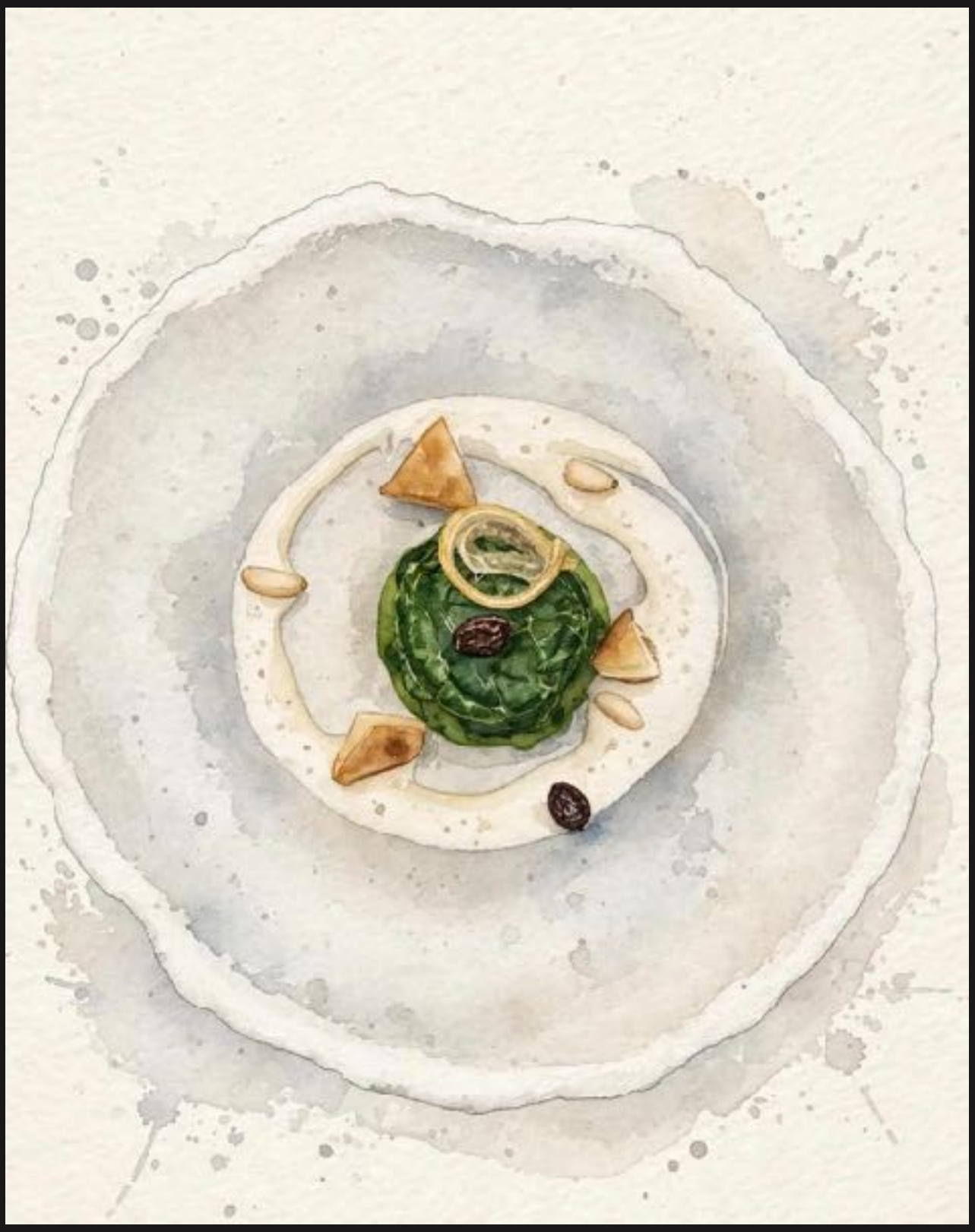
MEJILLONES

- Garum
- Paté de mejillones
- Manto de mejillón
- Jugo de pimiento asado
- Migas de pimentón de la Vera

SARDINA "WALDORF"

- Sardina ahumada
- Crema de celerí
- Manzana
- Apio
- Manzana
- Crustones
- Nueces
- Salsa César





ESPINACAS

- Salteado de espinacas
- Emulsión de espinacas piñones
- Espinaca natural
- Piñones tostados
- “Praliné” de piñones
- Pasas de uvas al Brandy

SOPA DE ALBAHACA

- Sopa de albahaca
- Tomate pelado, en semi conserva y pifiado
- Mousse de queso de finas hierbas
- Almendra frita
- Sorbete de piña jalapeño (el padre del pimiento de padrón)



ESPARDEÑA

- Espardeña (4 texturas):
  - Bandas musculares a la plancha
  - Bandas musculares rebozadas
  - Espardeña tradicional a la plancha
  - Torrezno de espardeña
- Aceite de hoja de higuera
- Nabo impregnado en encurtido de piparras
- Pilpil de espardeña montado con mantequilla avellanada
- Gominola de Ximenez Spínola MEDIUM
- Aire de MEDIUM
- Avellana





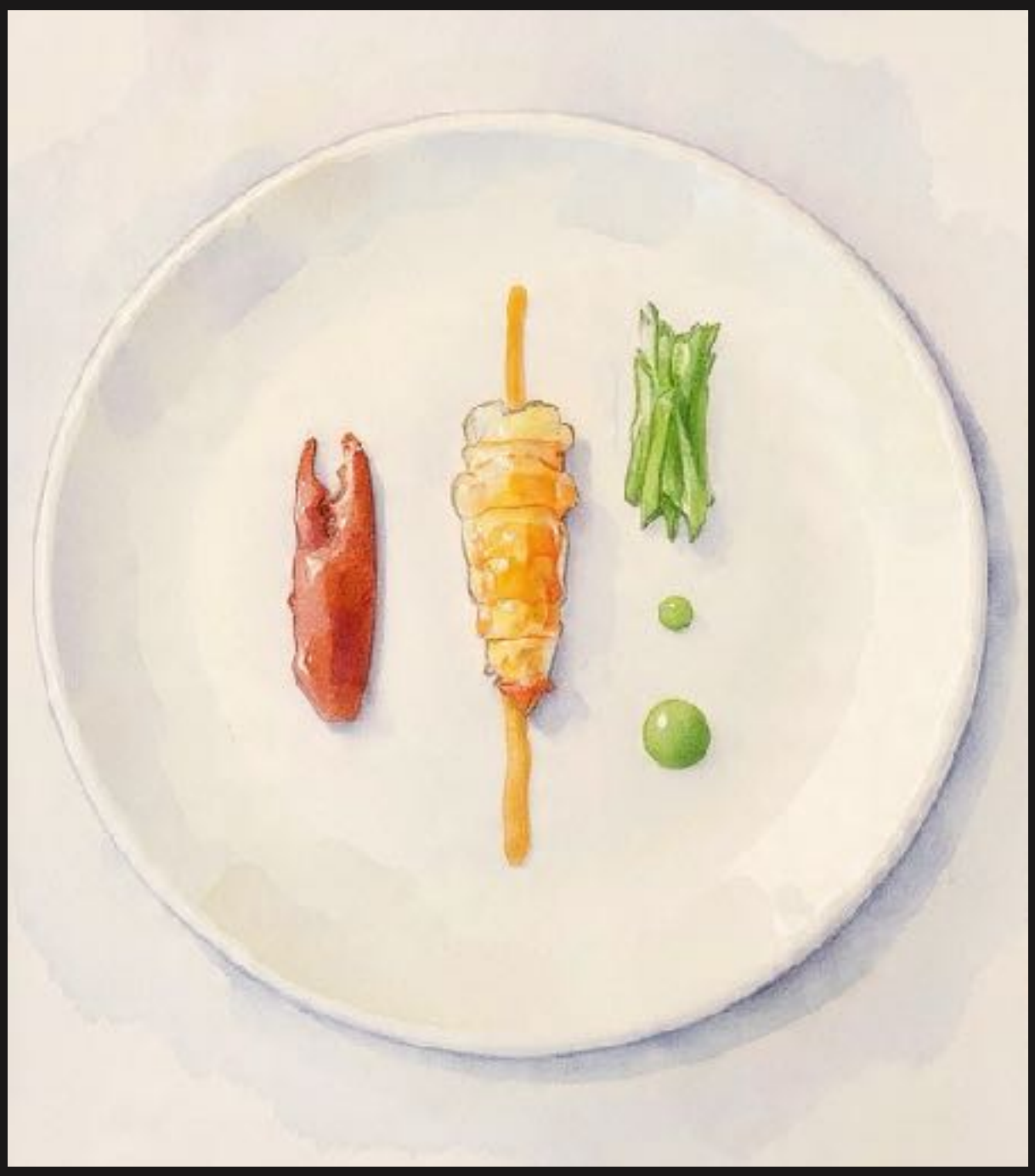


BOGAVANTE AZUL GALLEGO

- Bogavante
- Americana
- Royal picante de su bisqué
- Algas
- Halófilas
- Crujiente de bogavante
- Cremoso de naranja
- Naranja tatemada
- Paloise de hierba Luisa

CIGALA

- Crema de tirabeques
- Tirabeques a la brasa
- Americana
- Cremoso de limón
- Royal de su bisqué



PESCADO



BONITO MARINADO EN FINO

- Gazpachuelo frío
- Gotas de aceite de lima
- Patata salteada (como la trabaja China)
- Emulsión de pimientos picantes de padrón y piquillo fermentados

SAN MARTIÑO O LUBINA

- Salsa Choron de agua de tomate
- Aceite de tomate
- Halófilas
- Esfera de bloody Mary
- Gel de lichis
- Demi glace
- Picada externa



CARNE



MOON CAKE DE RABO DE VACA

- Masa de trinxat
- Guiso de rabo de vaca
- Vinagreta de pomelo
- Ensalada de verano

SOLOMILLO ALA FLORENTINA

- Hoja de Espinaca
- Salteado de espinaca a la catalana
- Cremoso de espinacas
- Pistachos
- Setas en escabeche
- Salsa cazadora
- Crosta de pistachos





SALOMILLO DE VACA RUBIA GALLE A LA SOUBISSE

- Cremoso de cebolla ahumada
- Chalota confió
- Carlota fermentada
- Tallos de cebolla
- Tallo de cebolla relleno de con un guiso del rosario del solomillo
- Crujiente de cebolla
- Demiglase de ternera

MICHELIN 2026

sol guía repsol 2026

POSTRE



AOVE - LIMÖN E HIERBAS

- Helado AOVE - limón
- Merengue italiano
- Bica de AOVE
- Crumble de almendras
- Ganache de tomillo
- “Cristales” de tomillo limón
- AOVE “Los Cantaores” ecológico, arbequina, Jumilla

ALMAS DEL PURGATORIO

Receta 582 Emilia Pardo Bazán

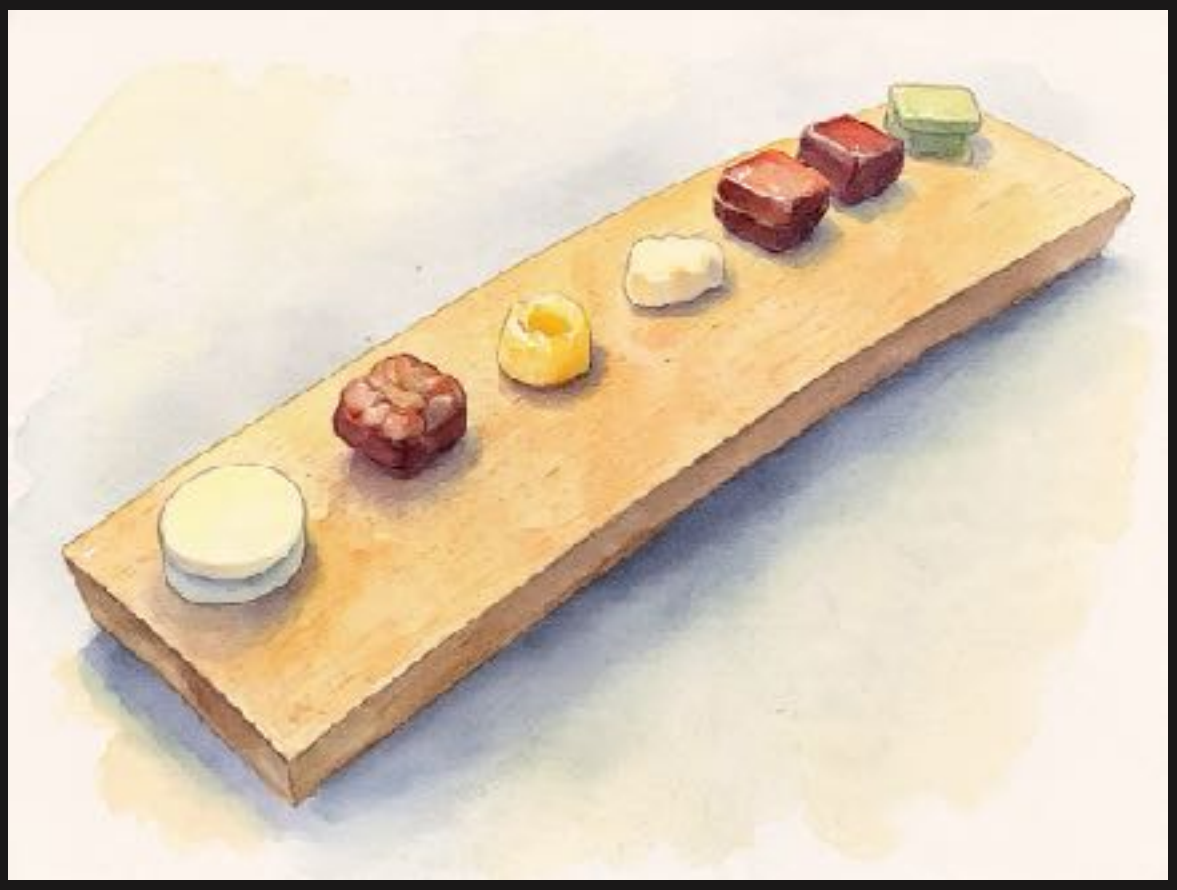
- Helado de yogurt
- Merengues secos
- Natillas de Vainilla de Bourbon
- Espuma de Yogurt y rosas
- Aire de Rosas
- Mazapán
- Arándolos o frutos rojos frescos
- Nube de manitol
- Aire de rosas
- Sopa de frutos rojos



MICHELIN 2026

sol guía repsol 2026

PETIT FOUR



TRÍO DE PEQUEÑOS DULCES

- Galleta Leticia (una príncipe del revés)
- Yogurt Eco Casa Grande de Xanceda, chocolate, cremosos de castaña
- Tarta de almendra
- Nube de fruta de la pasion
- Xarup, cava fresas
- Petit citrón
- Vainilla cereza

PANES ARTESANOS

- Pan de carral
- Brioche de mantequilla tostada y polvo de algas



MICHELIN 2026

sol guía repsol 2026