



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. TE PROPORCIONAMOS UNA GUÍA CON PLATOS DE ESTA TEMPORADA (ENTRE MAYO Y AGOSTO SE RESIENTEN LOS MARISCOS DE CONCHA OR LO QUE ESTARAN MENOS PRESENTES ESOS MESES)

GUÍA DE PLATOS TEMPORADA PRIMAVERA VERANO

BRIOCHE DE MANTEQUILLA TOSTADA Y POLVO DE ALGAS
SERVICIO DE PANES ARTESANOS

APERITIVOS

**PA AMB TOMAQUET / PIQUILLO - SAN SIMÓN / ALGAS / CRISTAL CÍTRICO
CORVINA / CEBOLLA / HUEVO CHISTORRA**

ENTRANTES

MEJILLONES

ZANAHORIA EN TEXTURAS

ESPARDEÑA JEREZ MANTEQUILLA AVELLANADA

XARDA A 42° / BONITO

ANGUILA MANZANA

BERBERECHOS FOIE

BOGAVANTE - CÍTRICOS

CIGALA TIRABEQUES

PRINCIPALES

PESCADOS

**SAN PEDRO / LUBINA TOMATE BLODY MARY
RAPE FIUNCHO**

CARNES

NUESTRA VERSÓN DEL SOLOMILLO WELLINGTON

CORZO PINO, PIÑONES, PIÑA PIÑONERA

PREPOSTRE

AOVE - LIMÓN -ROMERO, TOMILLO LIMÓN

POSTRE

ALMAS PURGATORIO

PETIT FOURS

NUESTROS PEQUEÑOS DULCES

[RESERVAR](#)

Los menús son individuales, para mesas completas y no incluyen bebidas. La duración aproximada del servicio de los menús es de dos horas y media a partir de la elección de la bodega. No contamos con menús infantiles, tronas o menús veganos. Los platos, orden y los productos descriptos son orientativos y pueden variar según la disponibilidad en el mercado y las características del servicio.

TEMPORADA DÉJÀ VU

FROITOS



10 PASES

Donde los mejores frutos de nuestro entorno son los protagonistas.

125 €

PEDRAS



9 PASES

Donde el mar tiene un gran protagonismo y da lugar a productos de la tierra
Incluye una carne roja como principal

100 €

AUGAS



9 PASES

Centrado en el mar y nuestra cultura.

115 €

SEMENTES



8 PASES

El más pequeño...
centrado preferentemente en el mar y nuestra cultura.

87 €

[RESERVAR](#)



TEMPORADA DÉJÀ VU



 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!

 eclectic

2016 10 AÑOS 2026



TEMPORADA DÉJÀ VU

INDICATIVE MENU

APPETIZER

SARDINE, STRAWBERRIES AND SARDINE PASTRY CREAM

COCIDO GALLEGO IN 3 BITES

BROTH

TURNIP LEAVES. CHICKPEAS AND CHORIZO
THE MEATS FROM THE BROTH INSIDE A BEIGNET

STARTER

MUSSELS, PARFAIT OF THEIR INTERIORS, GARUM, RED
PEPPER JUICE AND PAPRIKA CRUMBS

APPLE, CELERY, ELL SOUP AND SMOKED EEL

ESPARDEÑA (SEA CUCUMBER) IN THREE TEXTURES AND SEA
CUCUMBER CRISPY

Or

CURED MACKEREL 42° COOKING, CREAMY LEMÓN AND
STRAWBERRIES

FOIE SOUP, YELLOW COCKLES (BERBERECHOS) &
LAGAVULIN AROMA

Or

SQUID TARTAR, FERMENTED GARLIC, OLIVE OIL, SQUID INK
CRUMBS

CIGALA (NORWAY LOBSTER), PEAS, BREAD AND SNOW PEAS,

FISH

MONKFISH 20 HOURS COOKING, CITRIC BÉARNAISE AND
FENNEL

MEAT

COW SIRLOIN, MEAT AND SEAFOOD SAUCE, SABLÉE AND
KOMBU SEAWEED
depend on the market

DESSERT

ECOLOGIC YOGURT GANACHE WITH DIFFERENTS CHERRY
TEXTURES

KUMQUAT, YUZU, CRUNCHY SESAME, CHOCOLATE AND
SICHUAN PEPPER

PETIT FOUR

LEMON BASIL BOMBÓN
ALMOND TART
HONEY GUMIN



Era un gran desafío expresar visualmente la TEMPORADA DÉJÀ VU y pensamos que quién mejor lo expresaría sería el estilo de

Edu Gattari

Su obra se sitúa en un cruce entre lo lúdico y lo metafórico, donde las imágenes adquieren una fuerza expresiva que trasciende lo anecdótico. Su producción explora el poder del color y la línea como lenguajes autónomos, capaces de construir universos simbólicos que oscilan entre lo onírico y lo cotidiano.

Los personajes que habitan sus pinturas —figuras en movimiento, seres fantásticos, músicos, ciclistas improbables o viajeros imaginarios— son construidos desde una síntesis plástica que privilegia lo gestual y lo espontáneo. En ellos conviven humor, ternura y una sutil ironía que abre múltiples lecturas.



El color, vibrante y decidido, funciona como núcleo estructurador de la obra: genera ritmos, tensiones y atmósferas que acompañan a las figuras en su tránsito. A través de murales, pinturas y dibujos, Gattari crea escenarios donde pájaros, flores, casas y símbolos urbanos se entrelazan en una narrativa abierta, siempre vinculada al juego y a la celebración.

Su propuesta se aleja deliberadamente de los discursos de la fragmentación y la grieta, eligiendo en cambio hablar de alegría, de imaginación y de encuentro. En este sentido, su obra se convierte en un territorio de resonancias compartidas, donde el espectador encuentra un espacio para la poesía visual y la reflexión desde lo lúdico.

[CONOCER](#)

ALERGENOS

SNACKS

TARTELETA DOÑA EMILIA

APERITIVOS

EL COCIDO EN 3 BOCADOS

ENTRANTES

MEJILLONES

ANGUILA AHUMADA

XARDA

BERBERECHOS

PANES ARTESANOS

ESPARDEÑA O VIEIRA S/M

CALAMAR DE LA RÍA EN TEXTURA

CIGALA O BOGAVANTE S/M

PRINCIPALES

PESCADO DEL DÍA

SOLOMILLO O PERDIZ S/M

PREPOSTRE

YOGUR C. G. DE XANCEDA,

POSTRE

MARUJA MALLO

PETIT FOURS

SNACKS

HUEVO, PESCADO, GLUTEN

APERITIVOS

GLUTEN, HUEVOS

ENTRANTES

MOLUSCOS, GLUTEN, SOJA

LÁCTEOS, PESCADO

PESCADO

MOLUSCOS

GLUTEN

MOLUSCOS, FRUTOS SECOS

GLUTEN, FRUTOS SECOS

CRUSTÁCEOS, FRUTOS SECOS,

PRINCIPALES

PESCADO, LÁCTEOS

LÁCTEOS, MOLUSCOS, HUEVO, SOJA, FRUTOS SECOS

PREPOSTRE

LATEOS, FRUTOS SECOS, LÁCTEOS

POSTRE

LÁCTEOS, SÉSAMOS

LÁCTEOS, HUEVO

[RESERVAR](#)