MENÚ FESTIVAL
octubre 2026

APERITIVOS

Helado de espárragos blancos.

Croqueta melosa de jamón ibérico.

Falsa tortilla de langostino y maíz.

Tartaleta frita con navaja gallega y aliño nouc chan.

Pasta de cuatro ajos en mortero, mantequilla y hogaza de pan recién horneada.

ENTRANTES

Porrusalda con almeja gallega 2026.

Esencia de pimientos rojos asados y sardina ahumada en casa.

Pochas frescas con chorizo de cordero hecho por nosotros.

PRINCIPAL (PARA ELEGIR 1)

Pescado del día con curry japonés y aliño cañí.

El clásico tataki de atún rojo con ajoblanco y polvo de aceituna negra.

Bogavante nacional azul con chili crab. (Suplemento 18€ 250gr.)

Pintada braseada con ajipanca y garbanzos.

Steak tartar de chuleta de vaca gallega a la brasa, verduras asadas, patatas suflé con cinco especias chinas.

POSTRES

Flan de soja y maracuyá.

Castella de naranja con sorbete de naranja sanguina.

OMERAKI

*** Este menú es orientativo. En Omeraki trabajamos con producto fresco y de temporada, por lo que algunos platos o ingredientes pueden cambiar para adaptarnos a lo mejor que ofrece el mercado en cada momento, manteniéndose siempre el mismo número de platos que componen el menú. ***