



LAS ESPINAS

RESTAURANTE

En Bouza valoramos la materia prima de excelente calidad, tanto para la elaboración de nuestros vinos como para todo lo que hacemos.

En Las Espinas utilizamos productos de cercanía, de estación y carnes de producción propia de animales criados a pastoreo aquí. Trabajamos con vacunos Angus, seleccionados genéticamente enfocados en el ratio de marbling para garantizar la excelencia y con corderos Hampshire Down criados por Elisa. Incluso el queso que utilizamos en nuestros platos, queso tetilla Cadabás típico de Galicia, es producido por el abuelo Don Juan Bouza en el establecimiento.

ENTRADAS

Black River Caviar (10 g) \$ 1.600 / (30 g) \$ 2.900

Jamón Ibérico de Bellota (50 g) \$ 1.800 / (100 g) \$ 3.000

Pulpo a la gallega \$ 2.400

Langostinos cítricos (con puerros fritos, tomates salteados y panceta crocante) \$ 1.250

Salmón gravlax con mostaza antigua, miel y eneldo \$ 1.200

Carpaccio de lomo \$ 1.000

Ensalada del Chef \$ 900

Empanadas de queso Cadabas (tipo Tetilla) y jalea de tomate \$ 800

DE NUESTRA PARRILLA

Bouza Baby Beef (300 g) \$ 1.500 / (500 g) \$ 2.200

Dry-aged T-Bone (700 g) \$ 2.200 / (1200 g) \$ 3.500

Dry-aged Master (700 g) \$ 2.200 / (1200 g) \$ 3.500

Centro de asado \$ 1.900

Rack de cordero \$ 1.700

Lomo (250 g) \$ 1.700

Entraña \$ 1.650

GUARNICIONES

Papas rósti \$ 600

Vegetales asados \$ 550

Puré de papa \$ 450

Ensalada de verdes \$ 450



LAS ESPINAS

RESTAURANTE

DE NUESTRA COCINA

- Merluza negra con ratatouille \$ 2.500
- Salmón grille con mousseline de arvejas y salsa de naranja \$ 1.700
- Tagliatelle con frutos de mar \$ 1.600
- Risotto de hongos \$ 1.500
- Berenjena alla parmigiana \$ 1.100

POSTRES

- Volcán de dulce de leche con helado de coco \$ 750
- Ciruelas al vino tinto con helado de vainilla \$ 700
- Némesis de Chocolate \$ 700
- Flan con dulce de leche \$ 600
- Creme Brulée \$ 600
- Helados artesanales grt \$ 500

BEBIDAS

- Gin Tonic \$ 500
- Destilado de Orujo \$ 290
- Jugo de naranja o limonada \$ 280
- Cortado \$ 280
- Café \$ 250
- Agua mineral \$ 220

Cubierto \$ 330