



BOAMAR
BY YAYO DAPORTA

Después de 15 años de carrera, la experiencia me da la solidez necesaria para emprender nuevos proyectos, en este caso en Santiago de Compostela.

El tiempo y los años, así como el lugar donde me he criado, me han definido como cocinero, por lo que no podría entender la cocina sin la vinculación a Cambados y a la Ría de Arousa.

Producto y experiencia a vuestro servicio. **Bienvenidos a Boamar!**

Gayo Daporta
Chef

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Mejillones a la brasa. 8€
- Navajas de la ría a la brasa. 13€
- Ostra “Especial” de Cambados. 2.40€/und
- Zamburiñas gratinadas a la gallega. 13€
- “Chili Crab” de centollo y gambones. 16€
- Falsa empanda de sardina ahumada. 6€
- Ceviche de “xarda”. 11€
- Ensalada de yemas de espárrago a la brasa. 12€
- Ensalada de ventresca de bonito. 12€
- Verduras en tempura. 9€
- Nuestro clásico steak tartar. 14€
- Arepa de vaca vieja y ají amarillo. 5€/und
- Alitas de galo celta con salsa brava. 13€
- Huevo de corral, crema trufada de patata y setas salteadas. 13€
- Croquetas de jamón (7ud.). 8€

PLATOS PRINCIPALES

- Fabas de Lourenzá estofadas con cocochas de merluza al pilpil. 19€
- Merluza de bajura al vapor con algas y gelatina de moluscos. 19€
- Bacalao a la brasa con parrillada de verduras. 19€
- Xurel marinado y asado con migas de pan de maíz. 14€
- Arroz con chocos en su tinta (2 personas). 25€
- Carrilleras ibéricas estofadas con crema trufada de patata. 16€
- Costillar de cabrito lechal confitado y asado con soufflé de patata. 21€
- Galo celta en pepitoria con patatas al tomillo. 19€
- Lomo de vaca asado a la brasa. 23€

POSTRES

Empanada de manzana. 6€

Mousse de queso tetilla, espuma de membrillo y licor café. 6€

Cremoso de chocolate, teja de cacao y helado de chocolate. 6€

Sopa de chocolate blanco y tartar cítrico de fresas. 6€

Infusión de frutos rojos y queso fresco. 6€

Cañitas fritas rellenas de crema. 6€