

# D'Leria

Verano 25

## Onde o mar me leve

70€/comensal



El menú degustación debe ser pedido por todos los comensales de la mesa.  
Hora máxima de reserva 14:45 y 22:00.

## Snacks

(De un bocado)

### Navaja • hinojo

(molusco, pescado, sulfitos) 4€

### Ostra • fresa

(molusco, sulfitos) 5€

### Ostra • albariño

(molusco, sulfitos) 5€

### Ostra al natural

(molusco) 4,5€

### Roll de sobrasada marina

(Lactosa, pescado, gluten) 5€

## Platos Salados

### Salpicón de rape negro

(huevo, pescado, sulfitos) 19€

### "Ensaladilla"

(pescado, huevos, sulfitos) 15€

### Pescado curado • escabeche de piñones

(pescado, lactosa, sulfitos) 16€

### Aguachile de berberechos

(sulfitos, moluscos) 20€

### Pimiento asado • bechamel de mejillón

(crustáceos, lactosa, soja, pescado, sulfitos, huevo) 15€

### Tartar de sargo

(huevo, mostaza, sulfitos, pescado) 19€

### Raya • menier

(sulfitos, pescado, lactosa) 20€

### Bonito • ajoblanco

(pescado, sulfitos) 20€

# D'Leria

Verano 25

## Platos Dulces

**Panna Cotta de cabra • toffee • trufa**

9€ (Lactosa)

**Manzana • laurel**

9€ (Lactosa, sésamo, sulfitos, soja)

**Cereza • galleta • coco**

9€ (huevo, sulfitos, lactosa)

**Maiz • cerveza**

9€ (Lactosa, frutos secos, sulfitos, huevo)

## Para Acompañar

**Barbeito Boal Reserva 5 años**

Barbeito. DOC Madeira. 4'50€/copa

**Niepoort Tawny**

Niepoort, Porto. 4€/copa

**Peter Jakob Kühn 2018**

Riesling Kabinett, Alemania. 7€/copa

**Horácio Simões 2021**

DOC Moscatel de Setúbal. 4€/copa

**Adrien Cazeaux 2012**

Sémillon y Sauvignon Blanc. Loupiac, Sauternes 5'5€/copa

**Alma de Reboreda (Tostado de O Ribeiro)**

100% Treixadura. DO Ribeiro. 18€/copa

# Carta de bebidas

## ELABORADAS EN D'LERIA

|                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| Vermú mariñeiro                                                | 4,50€/copa |
| Vino 100% loureira. Macerado con algas, suave, ligero, salino. |            |
| Tepache clásico de piña                                        | 3,50€/copa |
| Tepache de mango                                               |            |
| Fermentada, con carbónico natural.                             |            |
| Shrub de cerezas                                               | 3,50€/copa |
| Macerada, ácida, dulce.                                        |            |
| Ginger beer                                                    | 3,50€/copa |
| Frmentada, con carbónico natural, ligeramente picante.         |            |
| Kombucha de fresas y rosas                                     | 3,50€/copa |
| Kombucha de melocotón y lavanda                                |            |
| Frmentada, con carbónico natural, ligeramente dulces.          |            |

## BURBUJAS

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Gorgola 2019 Brut Nature                       | 48€ |
| 100% Albariño. 48 meses de rimas. Rías Baixas. |     |
| Esqueletes ancestral loureira 2023             | 38€ |
| 100% loureira. Tomiño (O Rosal).               |     |
| Esqueletes ancestral caíño tinto 2023          | 38€ |
| 100% caíño tinto. Tomiño (O Rosal).            |     |
| Cuvée Perpetuelle                              | 70€ |
| Brut nature. Francia. DO Champagne.            |     |
| Eclectik de cidre de là 2021                   | 27€ |
| Sidra Brut método champenoise. Borgoña.        |     |

## SEMISECOS/DULCES

|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| Barbeito Boal Reserve                           | 4,50€/copa |
| Boal, 5 años de crianza. DOC Madeira.           |            |
| Niepoort Tawny                                  | 4€/copa    |
| 3,5 años de crianza. DOC Porto.                 |            |
| Horácio Simões 2021                             | 4€/copa    |
| DOC Moscatel de Setúbal.                        |            |
| Peter Jakob Kühn 2018                           | 7€/copa    |
| Riesling Kabinett, Alemania.                    |            |
| Adrien Cazeaux 2012                             | 5,50€/copa |
| Sémillon y Sauvignon Blanc. Loupiac, Sauternes. |            |
| Alma de Reboreda(Tostado de O Ribeiro)          | 18€/copa   |
| 100% Treixadura. DO Ribeiro.                    |            |

BLANCOS

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| Desconcierto 2024                                                     | 26€     |
| 100% albariño. 7 meses sobre lías. DO Rías Baixas.                    |         |
| Sal 2022                                                              | 25€     |
| 100% albariño. 6 meses sobre lías. DO Rías Baixas.                    |         |
| Mesteiral 2024                                                        | 30€     |
| 100% albariño. 8 meses crianza(barrica roble frances). Rías Baixas.   |         |
| As Bateas 2017                                                        | 32€     |
| 100% albariño 13 meses sobre lias. Rías Baixas.                       |         |
| Claudia 2019                                                          | 42€     |
| 100% albariño. Rías Baixas.                                           |         |
| Murinus 2021                                                          | 38€     |
| 100% Ratiño. Rías Baixas.                                             |         |
| Gomariz X 2022                                                        | 25€     |
| 95% albariño 5% treixadura. DO Ribeiro.                               |         |
| O ovo da Cabuxa 2022                                                  | 39€     |
| 100% Treixadura. 5 meses sobre lías en hormigón. DO Ribeiro.          |         |
| Ollos 2023                                                            | 27€     |
| Treixadura, albariño y godello. Ourense.                              |         |
| Siah 2021                                                             | 39€     |
| Treixadura, godello y albariño. DO Ribeiro.                           |         |
| Bagos de Figueira 2022                                                | 36€     |
| Treixadura, loureira y albillo. Fermentado con hollejos. Val do Avia. |         |
| Cholo 2023                                                            | 28€     |
| 100% Loureira. DO Ribeiro.                                            |         |
| Perdido no viño branco 2022                                           | 41€     |
| Palomino, godello y albariño. Rosende, Ribeira Sacra.                 |         |
| Abella 2023                                                           | 58€     |
| 100% Dona Branca. Ribeira Sacra.                                      |         |
| Neno 2024                                                             | 26€     |
| 100% Godello. 10 meses sobre lías. DO Valdeorras.                     |         |
| Conasbrancas 2022                                                     | 33€     |
| 85% Godello. 12 meses sobre lías. Ourense.                            |         |
| Kha Mé 2022                                                           | 36€     |
| 100% Garnacha blanca. 12 meses en ánforas. Álava.                     |         |
| Fossil 2019                                                           | 35€     |
| Arinto, gouveio, Fernão Pires. Lisboa.                                |         |
| Cul Sec Blanc 2020                                                    | 34€     |
| Roussanne, marsanne. Vin de France.                                   |         |
| Jean Marc Brocard 2023                                                | 37€     |
| 100% Chardonnay. Chablis, Borgoña.                                    |         |
| Pelso 2022                                                            | 35€     |
| 100% Furmint. Hungría.                                                |         |
| Sept Viognier 2020/2022                                               | 47€/45€ |
| Viognier. Líbano.                                                     |         |

TINTOS

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Capitán Xurelo 2022                                              | 24€ |
| Mencia, caíño tinto, espadeiro. Rías Baixas.                     |     |
| Amorodos 2022                                                    | 38€ |
| 100% brancellao. Quiroga. 600 botellas. Ribeira Sacra.           |     |
| Camándula 2019                                                   | 25€ |
| Variedades tintas. 12 meses en barrica. Valle del Bibei sin D.O. |     |
| Cabaliños da Barouta 2023                                        | 36€ |
| Caiño, sousón, brancellao y garnacha vella. DO Ribeiro.          |     |
| Lalama 2021                                                      | 30€ |
| 90% mencia. 20 meses crianza. DO Ribeira Sacra.                  |     |
| Via XVIII 2021                                                   | 26€ |
| 60% mencia. 11 meses de crianza. DO Valdeorras.                  |     |
| Bastarda 2023                                                    | 45€ |
| 100% Merenzao. 12 meses en barrica. Macizo Ourenbán.             |     |
| Malasenda 2022                                                   | 22€ |
| 100% tempranillo. Crianza 3 meses. DO Ribera del Duero.          |     |
| San Cobate La Finca 2020                                         | 29€ |
| 100% tempranillo. 16 meses de crianza. DO Ribera del Duero.      |     |
| Antídoto 2023                                                    | 28€ |
| Tempranillo. 12 meses de crianza. DO Ribera del Duero.           |     |
| Bhilar 2022                                                      | 26€ |
| 85% Tempranillo, garnacha. 18 meses crianza. DO Rioja.           |     |
| La Dula 2022                                                     | 30€ |
| 100% garnacha. DO Rioja.                                         |     |
| Bulgarelli 2020                                                  | 34€ |
| Sangiovese. 6 meses de crianza. Toscana.                         |     |
| Bourgogne Cote D´or 2022                                         | 36€ |
| 100% Pinot Noir. Borgoña.                                        |     |
| Palsambleu 2022                                                  | 44€ |
| Cabernet Franc. Valle del Loira, Francia.                        |     |

OTROS

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Xénese Vilarubiales 2021                                 | 30€ |
| Clarete sin maceración. 1 año de crianza. Ribeira Sacra. |     |
| La Galaxia 2024                                          | 26€ |
| Alfrocheiro, бага, tinta roriz. DOC Dao.                 |     |