

Carta Rever – Versión Final

Capítulo I – El Comienzo

1. **Gilda del norte – 2,50/ud**
El clásico del norte: aceituna, piparra, anchoa o boquerón y tomate semiseco, unidos en un bocado que abre la conversación.
 2. **Croquetas de marisco – 4,50/2 ud**
Gamba, langostino y galeras en bechamel sedosa, con la chispa picante del kimchi para despertar el viaje.
 3. **Croquetas de jamón – 4,50/2 ud**
Queso San Simón ahumado y jamón ibérico en un abrazo cremoso, con el perfume y la frescura del chimichurri.
 4. **Croquetas de rabo de vaca – 4,50/2 ud**
Guiso lento y profundo convertido en bocado cremoso, con la intensidad concentrada de la demi-glace.
 5. **Brioche de bonito & papada – 5,50/ud**
Tartar de bonito marinado en cítricos, brioche dorado con mantequilla y el toque salino de la papada curada.
 6. **Brioche vegetal – 4,50/ud**
Tartar fresco de tomate y aguacate con queso crema, o en versión vegana con hummus suave y aromático.
 7. **Patatas bravas Rever – 5,00**
Crujientes por fuera y tiernas por dentro, con nuestra brava casera, alioli de ajo negro y un toque de picante ahumado.
-

Capítulo II – El Viaje

8. **Bao de chipirón – 4,90**
Pan vaporoso relleno de chipirón, con alioli negro de ajo y cítricos.
 9. **Bao de langostino – 4,90**
Langostino crujiente en pan vaporoso, con el picante suave del kimchi y la frescura de las hierbas.
 10. **Gyozas de rabo guisado – 6,50/3 ud**
Masa fina rellena de rabo de vaca meloso, servida con su propio jugo reducido y cebolleta fresca.
 11. **Rigatoni de la abuela – 11,90**
Crema de tomate semiseco y pimiento asado, con burrata fresca y hojas de albahaca.
 12. **Canelón de carrillera con trufa – 13,50**
Carrillera melosa envuelta en pasta fresca, con bechamel ligera de queso gallego, trufa y salsa de su propio jugo.
 13. **Cocotte de verduras de temporada - 8,90**
Verduras asadas, con aceite aromático y hierbas frescas.
 14. **Club Secreto – 9,50**
Pan tostado con pollo asado, bacon crujiente, huevo, lechuga, tomate y nuestra salsa especial, acompañado de patatas bastón.
 15. **BBQ Ribs New York – 13,90**
Costillas de cerdo cocinadas a baja temperatura y glaseadas con nuestra salsa barbacoa ahumada, servidas con patatas bastón.
-

Capítulo III – Lo Nuestro

16. **Tortilla estilo Betanzos – 12,90**
Tortilla jugosa al estilo tradicional de Betanzos, con patata gallega y huevo campero.
 17. **Merluza de pincho con parmentier – 14,50**
Merluza de pincho a la plancha, parmentier de patata y aceite de cítricos con guindilla seca y vinagre de manzana.
 18. **Bacalao del Cantábrico – 14,50**
Confitado en AOVE, pil-pil de ajada y chips de ajo, con verduras de temporada salteadas.
 19. **Solomillo Rever – 13,50**
Solomillo marcado en sartén, con mantequilla de hierbas, patatas bastón y verduras asadas de temporada.
 20. **Hamburguesa Rever – 11,90**
Ternera gallega, queso San Simón ahumado, rúcula, cebolla caramelizada al albariño, mermelada de pimiento rojo y alioli de ajo asado, en pan brioche. Acompañada de patatas bastón.
-

Capítulo IV – El Final Dulce

21. **Tiramisú – 5,50**
Clásico italiano reinterpretado, servido en cafetera italiana con un toque de hielo seco para una presentación memorable.
 22. **Tarta de queso cremosa – 5,50**
Horneada al estilo vasco, de textura suave y centro fundente, con coulis de frutos rojos.
 23. **Creмосa de chocolate - 5,50**
Chocolate intenso al 70 %, acompañado de fruta fresca de temporada.
 24. **Milhojas crujiente – 5,50**
Hojaldre fino y crujiente, relleno de crema pastelera y acabado con azúcar glas.
-