

LOS ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos9,65 €
Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits vermells

Ensalada de atún con verduras9,65 €
Amanida de tonyina amb verdures

Ensalada Thai con entraña marinada11,50 €
Amanida Thai amb comporta marinada

Ensalada de burrata con vinagreta de mango11,50 €
Amanida de burrata amb vinagreta de mango

Sopa de cebolla estilo Foxos8,15 €
Sopa de ceba estil Foxos

Canelones de pato confitado9,55 €
Canelones d'ànec confitat

Huevos fritos con patatas y foie9,55 €
Ous ferrats amb patates i foie

Callos a la Riojana estilo Foxos9,60 €
Calls a la Riojana Foxos

Verduras salteadas con romesco y pistachos9,60 €
Verdures salteadas amb romesco i festucs

Morcilla de Wagyu con alioli dulce9,95 €
Botifarra de Wagyu amb alioli dolça

Anchoa "00" con tomate y olivas11,50 €
Anxova "00" amb tomàquet i olives

LAS TAPAS FRÍAS

Sardina gallega ahumada4,10 €
Sardina galega fumada

Lacón gallego cocido5,95 €
Lacón gallec cuit

Lacón gallego con cachelos7,95 €
Lacón gallec amb cachelos

Nachos con guacamole casero y peruano9,90 €
Nachos amb guacamole casolà i peruà

Tabla de salmón ahumado con iogurt de apio y eneldo9,95 €
Taula de salmó fumat amb iogurt d'api i anet

Tabla de quesos con compota de manzana11,50 €
Fusta de formatges

Cecina de León con parmesano14,65 €
Cecina de León amb parmesano

Foie Mi-Cuit con chutney de mango (todo casero)15,65 €
Foie Mi-Cuit amb chutney de mango (tot casolà)

Jamón ibérico (D.O.)15,90 €
Pernil ibèric

Carpaccio de buey de Wagyu17,50 €
Carpaccio de bou de Wagyu

LAS TAPAS CALIENTES

Pimientos de padrón	4,85 €
<i>Pebrots de padró</i>	
Chorizo gallego a la sidra	4,85 €
<i>Xoriço gallec a la sidra</i>	
Patatas Bravas caseras	5,75 €
<i>Patates Braves casolanes</i>	
Medallón de oreja a la plancha.....	6,55 €
<i>Medalló d'orella a la planxa</i>	
Zorza gallega	8,00 €
<i>Zorza galega</i>	
Raxo estilo Foxos	8,50 €
<i>Raxo estil Foxos</i>	
Croquetas de jamón	7,90 €
<i>Croquetes de pernil</i>	
Croquetas de galera y rape	8,70 €
<i>Croquetes de galera i rap</i>	
Croquetas de cecina de wagyu	9,75 €
<i>Croquetes de cecina de wagyu</i>	
Croquetas de morcilla de wagyu	9,75 €
<i>Croquetes de botifarra de wagyu</i>	
Cazón en adobo con salsa tártara	9,50 €
<i>Cazón en adob amb salsa tártara</i>	
Queso fortaleza "tipo torta del casar"	9,95 €
<i>Formatge fortaleza "tipo torta del casar"</i>	
Calamar fresco a la andaluza	11,50 €
<i>Calamar fresc a l'andalusa</i>	
Contra muslo cajún con guarnición alioli suave	12,50 €
<i>Contra cuixa cajún amb guarnició allioli suau</i>	
Tabla de pulpo de Camariñas (Galicia)	15,50 €
<i>Fusta de pop</i>	
Pulpo con cachelos de Camariñas (Galicia)	18,50 €
<i>Pop amb cachelos</i>	

LOS PESCADOS

Pescado a la plancha con verduras	15,75 €
<i>Peix a la planxa amb verduretes</i>	
Suquet de rape "con sus cosas"	16,95 €
<i>Suquet de rap "amb les seves coses"</i>	
Bacalao a la gallega estilo Foxos	17,50 €
<i>Bacallà a la galega estil Foxos</i>	
Tartar de salmón con aguacate y papaya	17,50 €
<i>Tàrtar de salmó amb alvocat i papaia</i>	

LOS MARISCOS

Mejillones con soja y sake	9,15 €
<i>Musclos amb soia i sake</i>	
Gambas ajillo	13,50 €
<i>Gambes ajillo</i>	
Vieiras con toffee de jalapeños made in Carlos Navarro	16,50 €
<i>Vieires amb toffee de jalapeños made in Carlos Navarro</i>	

LOS ARROCES

Fideuá marinera con alioli verde	14,75 €
<i>Fideuà marinera amb allioli verd</i>	
Arroz Negro con pulpo y sepia	15,75 €
<i>Arròs Negre amb polp i sèpia</i>	
Arroz de temporada	16,75 €
<i>Arròs de temporada</i>	
Arroz con sepia "Perellada"	19,50 €
<i>Arròs amb sèpia "Perellada"</i>	
Caldero de arroz con bogavante	26,00 €
<i>Calder d'arròs amb llamàntol</i>	

* los arroces tienen una espera mínima de 30 minutos. Mínimo dos personas.

* els arrossos tenen una espera mínima de 30 minuts. Mínim dues persones.

LAS CARNES

Hamburguesa de foie con pesto rosso y rúcula (250 gr).....	14,80 €
<i>Hamburguesa de foie amb pesto rosso i rucula (250 grs)</i>	
Chuleta de ternera gallega	16,15 €
<i>Llonza de vedella gallega</i>	
Lagarto ibérico (Marieges) con Parmentier estilo Foxos	16,50 €
<i>Llangardaix ibèric (Marieges) amb Parmentier estil Foxos</i>	
Tarrina de cordero 230 gr con Parmentier de calabaza	17,50 €
<i>Terrina de xai 230 gr amb Parmentier de carbassa</i>	
Solomillo con duxele de setas y tupinambur	19,75 €
<i>Rellom amb duxele de bolets i tupinambur</i>	
Entraña de buey Wagyu con verduras (300gr)	25,50 €
<i>Entranya de bou Wagyu amb verdures (300gr)</i>	
Colmo de Wagyu 35 h x 55 grados (300 gr)	25,50 €
<i>Colmo de Wagyu 35 h x 55 graus (300 gr)</i>	
Chuletón de ternera gallega	26,15 €
<i>Mitjana de vedella gallega</i>	
Chuletón de buey de Wagyu madurado (100 gr)	6,00 €
<i>Mitjana de bou de Wagyu madurat (100 gr)</i>	

PARA LOS NIÑOS

Tortilla francesa con patatas fritas	5,55 €
<i>Truita francesa amb patates fregides</i>	
Huevos fritos con patatas	5,75 €
<i>Ous fregits amb patates</i>	
Croquetas caseras con patatas	6,25 €
<i>Croquetes casolanes amb patates</i>	
Fingers caseros de pollo de campo	6,85 €
<i>Fingers casolans de pollastre de pagès</i>	
Tiras de solomillo de ternera gallega	11,50 €
<i>Tires de filet de vedella gallega</i>	
Pan gallego	2,20 €
<i>Pa gallec</i>	
Pan con tomate	3,25 €
<i>Pa amb tomaca</i>	

POSTRES DE LA CASA

Tarta de Santiago con Meus amores	5,25 €
Sorbete de limón al cava con menta hecho al momento	5,85 €
Tiramisú italiano casero	5,90 €
Tarta de queso estilo Dagoberto	5,95 €
Brownie casero con pistachos y helado	6,50 €
Torrija de la casa gracias a Henostroza	6,75 €
Macedonia en almíbar casero con helado de fresa y albahaca	6,90 €
Espuma de crema catalana con helado de turrón	6,95 €

VINOS DULCES

Sol de Alicante (D.O.Alicante)	4,50 €
Dulce negra (D.O.Alicante)	4,90 €

WHISKY JAPONÉS

Nikka from barrel peq. 7,00 € gde.....	12,00 €
Alto grado poderosos y seductor	
Hatozari Pure Malt peq. 7,50 € gde.....	13,00 €
Humeante y meloso	
Hatozake Blended peq. 8,50 € gde.....	15,00 €
Rica base de whisky de malta con toque dulce	
Nikka Yoichi peq. 9,00 € gde.....	16,00 €
Matices frutales con largo final	
Hackushu Single Malt peq. 9,00 € gde.....	16,00 €
Ahumado e intenso final	
Nikka Miyagikio peq. 9,00 € gde.....	16,00 €
Elegante y suave	
The Chita peq. 9,50 € gde.....	17,00 €
Intenso color oro, leve y suave	
Mars S. Komagatake. Kohingan peq. 13,50 € gde.....	25,00 €
Poderoso y autoritario	