



NO HAY AMOR MÁS SINCERO QUE EL QUE
SENTIMOS HACIA LA COMIDA

George Bernard Shaw



Horario

13h30-16h00

20h30-23h30

Abierto de martes a domingo

Invierno: martes y miércoles noche cerrado
Todos los domingos cerrado en horario de
cenas

www.restaurantedavila.com





PARA COMPARTIR...O NO

To be shared...or not

ENTRANTES FRÍOS COLD APEPPETIZERS

Jamón ibérico al corte, pan tostado, tomate y
aceite de oliva

Thinly sliced iberico ham, toast, tomato and olive
oil.

Magnum helado de Foie

Foie icecream Magnum

Guacamole en ensalada con salmón marinado,
mango a la vainilla, frutos rojos y mahonesa de
langostinos

Guacamole and marinated salmon salad, vanilla
flavoured mango, red berries and prawn
mayonnaise.

Yemas de espárragos, huevo de corral, guisantes
y un caldo de jamón ibérico.

Asparagus buds, free range egg, peas and
iberian ham bouillon

Tartar de solomillo de ternera

Galician beef tenderloin tartar

www.restaurantedavila.com





ENTRANTES CALIENTES HOT APEPPETIZERS

Nuestras croquetas cremosas y una salsa "Jani"
Thinly sliced iberico ham, toast, tomato and olive
oil.

Pan Bao, Foie de Mar (Hígado de Rape) y brotes
tiernos (4 uds)
Bao bread, sea foie (monkfish liver) and salad
greens (4 pcs)

Ravioli de langostinos, interior de erizos y
cremita de mar (3 uds)
Prawn ravioli, sea urchins and sea cream soup (3
pcs)

Pulpo á feira Davila
Optopus"á feira" (traditional Galician Way
Optopus)

COMO SI FUESE UN TACO...

Eat it like you would a Taco

Filloa de jarrete de ternera, ají, guacamole y
salsa picante
Galician veal steak crêpe, chili, guacamole and
spicy sauce (4 pcs)

www.restaurantedavila.com





DE VIGO Y SU RÍA
STRAIGHT FROM VIGO AND IT'S RIA

Vieira de Cambados sobre tagliatelle de arroz y
mahonesa de soja
Thinly sliced iberico ham, toast, tomato and olive
oil.

Almejas a la sartén
Sauteed clams

Navajas de Aldán a la plancha con un aceite
cítrico
Grilled razor shells from Aldan and citrus olive oil

Berberecho de Noia al vapor de Placton
Cockles from Noia in traditional style

Con reserva previa de 24 horas de antelación, le conseguiremos el marisco que
usted nos pida, siempre según mercado.

With prior reservation 24 hours in advance, we will get you the seafood that you
ask us, always according to market

www.restaurantedavila.com





DE LAS CÍES Y MÁS ALLÁ
FROM THE CIES ISLANDS AND
BEYOND

Martiño tostado con ñoqui de boniato y souquet
de pescado y verduras
Roasted John Dory with sweet potato gnocchi in
souquet sauce

Rape negro a la plancha sobre rissoto de boletus
Grilled black monkfish over boletus rissotto

Mero de las Cíes a baja temperatura con esponja
vegetal y jugo de sus espinas
Grouper from Cies Islands cooked at low
temperature with vegetable sponge and mango
sauce

Cocochas de merluza al pil pil
Hake cheeks in Pil Pil sauce (garlic cream sauce)

LA ARROCERÍA DE DAVILA
DAVILA STYLE RICE

Arroz con bogavante azul
Blue lobster rice

Arroz caldoso de mercado
Market brothy rice

Min. 2 pax. Tiempo de espera 20 min.
Minimum 2 people, 20 minute wait.

www.restaurantedavila.com





**DE LA TIERRA
FROM OUR LAND**

Costilla de vaca gallega a nuestra manera
Beef ribs from Galicia cooked our way

Presa de cerdo ibérico, con chips de boniato y
yuca, crema de piña, mango y vainilla
Iberian pork with sweet potato, pineapple, mango
and vanilla cream

Suprema de lomo de vaca gallega madurada, a
la parrilla con patatas y pimientos
Grilled matured Galician beef loin with French
fries and roasted peppers

Croca de ternera gallega suprema con rúcula y
pesto
Galician veal steak with rucula and pesto

I.V.A INCLUIDO

www.restaurantedavila.com





NUESTRO OBRADOR DE LO DULCE **OUR PASTRY CHEF'S SELECTION**

Untuoso de chocolate 70%, arena de mazapán y matices de Passion Fruit
Luscious 70% dark chocolate, marzipan sand and a hint of passion fruit

Torrija de Brioche caramelizada, helado cremoso de vainilla, Bourbon y pistacho
Caramelized French toast brioche with creamy vanilla Bourbon and pistachio ice cream

Ganache de aguacate, lima y cacao
Avocado, lime and cocoa ganache

Tarta de queso y limón
Lemon cheesecake

Leche frita, My way
Fried milk, my way

SORBETES **SORBETS**

De fruta de la pasión y dos gotas de gin
Passion Fruit & Gin Sorbet

De limón con vozka
Lemon & Vozka sorbet

De mandarina con cava
Mandarine & cava sorbet

www.restaurantedavila.com

