

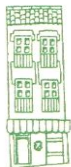
€

## ESPECIALIDADES Y RACIONES

Anchoas Unidad	2,80 €
Calamares Frescos a la Plancha o Fritos de la ría	19,00 €
Callos a la gallega (los jueves)	20,00 €
Chocos en Tinta, Plancha o encebollados	20,00 €
Croquetas de jamón	9,60 €
Croquetas de setas con trufa blanca	9,60 €
Fideua con Almejas (para 2 personas)	38,00 €
Ensalada de Bacalao con caviar de erizos	19,90 €
Ensalada de Raf	8,90 €
Ensalada de Perdiz con verduritas escabechadas	17,00 €
Jamón de Bellota (Ibérico de Extremadura)	24,00 €
Mejillones escabechados con crujiente	16,80 €
Pimientos Confitados	7,90 €
Pimientos de Padrón sin rabo	8,50 €
Pimientos del Piquillo Asados a Leña	8,10 €
½ Pulpo a la Feira	10,00 €
Pulpo a la Feira	16,00 €
Pulpo Braseado	16,50 €
Pulpo con Cachelos  o guisado	16,50 €
Setas con Alioli	13,00 €
Xoubiñas de Rianxo	16,00 €
Zamburiñas Gallegas a la plancha	17,00 €

## SPECIALITY

Anchoas (1)	
Fresh Grilled Squid or Fried	
Galician style tripe stew (On Thursday)	
Small cuttlefish in their own ink/	
Ham croquette	
Mushroom croquette with white truffle	
Clams "Fideua"(2 people)	
Cod and sea urchin caviar salad	
Raf Salad	
Partridge and vegetables salad	
Acorn ham	
Pickled Mussels with crunchy touch	
Peppers preserved	
Peppers from Padrón	
Piquillo peppers roasted in firewood	
½ Fair style octopus	
Fair style octopus	
Grilled octopus	
Octopus with potatoes in their skins	
Mushrooms with Ali-Oli	
Sardines from Rianxo	
Grilled small scallops	



## PESCADOS DEL LITORAL SALVAJE

Bacalao al Pipil con Piquillos (Islandia) mín. 2 rac



54,00 €

Basque style Cod (minimum 2 portions)

Bacalao Pilpil (Islandia) mínimo 2 raciones



50,00 €

Basque style cod casserole (2 portions)

Bacalao Plancha o Gallega (Islandia)



25,00 €

Grilled cod / Galician style cod

Bonito de Burela con Tomate (sólo temporada)



22,00 €

Tuna Fish with Tomato

Merluza a la Marinera



23,00 €

Mariner hake



Merluza a la Plancha



19,00 €

Grilled hake

Merluza a la Gallega



19,00 €

Galician style hake

Besugo Grande Ración



30,00 € 68,00 €

Big Sea bream

Coruxo Ración



25,50 € 50,00 €

Coruxo



Dorada de Mar Ración



28,00 € 50,00 €

Golden Sea bream

Escacho, Rubio, Alfondiga ración



28,00 € 50,00 €

Blond Smashed Alfondiga

Lenguado Mar Salvaje ración



30,00 € 68,00 €

Sole Big Sea

Lomo de Atun Rojo (Barbate) ración (temporada)



29,00 € 80,00 €

Red Tuna Fish



Lubina de Mar Ración



28,00 € 60,00 €

Sea Bass

Palometa Roja Mar ración



35,00 € 95,00 €

Red Pomfret

Rodaballo Salvaje ración



28,50 € 68,00 €

Grilled Big Turbot

San Martiño ración



28,00 € 60,00 €

Saint Martiño fish



Sargo Mar ración



21,00 € 40,00 €

Tues Bream

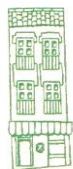
Ventresca de Bonito Burela (temporada)



30,00 €

Tuna Belly





## MARISCOS DEL LITORAL GALLEGO

Almejas en Salsa Ración 1/2 kg	31,00 €
Berberechos Especiales	19,00 €
Mejillones al vapor con limón y laurel	9,60 €
Ostra Rizada (unidad)	3,60 €
Navajas (ración)	14,80 €
Ostra Rizada (6 unidades)	18,00 €
Ostras Grande Rizada (6 unidades)	33,00 €
Ostras Gigante Rizada (unidad)	6,20 €
Salpicón de Mariscos	30,00 €
Salpicón de Bogavante 1/2 kg	38,00 €
Vieira Especial (grande) Gallega	12,00 €

## SEAFOOD

Clams in sauce (1/2 kg. portion)	
Special Cockles	
Steamed mussels	
Oysters (1)	
Razor Clams	
Oysters Flower (6)	
Napoleón Oyster (6)	
Napoleón Oyster (1)	
Seafood Salad	
River Lobster Salad	
Galician Scallop "Especial" (Large)	



	Racion	Kg.
Almeja Fina de Carril al Natural Grande (ración 250 grs)	38,00 €	140,00 €
Almeja Japónica Grande		60,00 €
Bogavante de la ría o Lubrigante (ración aprox. 550 grs)	45,00 €	85,00 €
Buey de Mar Gallego		48,20 €
Camarón Especial (ración 250 grs)	45,00 €	160,00 €
Camarón Mediano (ración 250grs)	38,00 €	130,00 €
Centolla de la Ría		59,90 €
Cigalas Frescas de la Ría Vapor		110,00 €
Cigalas Frescas de la Ría a la plancha		130,00 €
Langosta Gallega (ración aprox. 550 grs)	85,00 €	150,00 €
Nécora		58,00 €
Nécora grande ría (Kg 4 piezas)		75,00 €
Percebes Especiales (ración 250 grs)	55,00 €	199,35 €
Percebes Gordo (ración 250 grs)	38,00 €	150,00 €
Percebes Medianos (ración 250 grs)	32,00 €	120,00 €
Santiaguiños (ración aprox. 250 grs)	38,00 €	148,00 €

Natural Steamed clams

Japanese clams

River Lobster

Galician Crab

Special Shrimps

Medium Shrimps

River Spider Crab

Steamed Norway River lobster

Norway River lobster

Galician Lobster

Small crab

Large Crab

Special barnacles

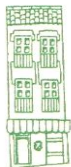
Médium barnacles

Médium barnacles

Small Santiago Cray Fish



**SE HACEN TODO TIPO DE PARRILLADAS Y MARISCADAS**



## CARNES A LA BRASA Y GUISADAS

Carrilleras de Cerdo Ibérico Estofadas con Puré y patatas panadera	€ 22,00
Chuleta de Ternera	€ 17,50
Chuletillas de Cordero de Castilla con patatas y pimientos confitado	€ 22,00
Entrecot Vaca Vieja Premium	€ 33,00
Entrecot Vaca Vieja	€ 26,00
Rabo de Toro	€ 25,00
Chuletón de Buey Gallego	€ 75,00
Chuletón de Vaca Vieja (Trabajo)	€ 58,00
Chuletón de Ternera Gallega	€ 38,00

€

## MEATS

Iberian pork checks braised with mash
Veal cutlet
Lamb chops from Castilla
Premium Cow Entrecote
Cow Entrecote
Oxtail stew
Galician Ox steak
Work veal steak
Galician Veal steak



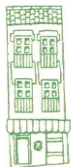
## PLATOS FRIOS Y OTROS

Empanada casera	€ 9,80
Ensalada (lechuga, tomate y cebola)	€ 7,80
Ensalada Especial	€ 10,90
Ensalada Especial con queso	€ 12,00
Espárragos Extra	€ 14,00
Yemas de espárragos muy especiales	€ 15,00
Mantequilla	€ 1,20
Melón con Jamón de Bellota	€ 22,00
Pan	€ 1,20
Pan Celiacos	€ 1,50
Queso Manchego	€ 12,00
Queso del País	€ 8,90
Queso Manchego viejo	€ 16,00
Queso San Simón	€ 8,90
Ración de Patatas Fritas o Cocidas	€ 4,20
Ración de Aceitunas	€ 4,90
Cafés	€ 1,50
Café Espresso	€ 1,90
Infusiones Originales	€ 2,20
Carajillo	€ 2,80

## COLD DISHES

Home made Galician Pie
Tomato, lettuce and onion salad
Special salad
Special salad with cheese
Large asparagus
Asparagus very special
Butter
Melon with ham
Portion of bread
Celiac Portion of bread
Sheep Cheese
Traditional Galician cheese
Manchego Cheese
Saint Simón cheese
Finger chips or boiled Potatoes
Olives
Coffee
Coffee Espresso
Infusion
"Carajillo"





## TORTILLAS

Huevos fritos con patatas	10,50 €
Huevos fritos con Jamón de Bellota 	18,00 €
Tortilla de Jamón de Bellota 	19,00 €
Tortilla Española 	11,90 €
Revuelto de Bacalao  	18,00 €

## MENU DE LA CASA











1º plato: Vieira, Caldo gallego o setas fritas

2º plato: Pescado del día o carne

Postre: Casero

Pan, copa de vino de la casa o 1/3 agua 28,00 €

## PLATOS DE TEMPORADA

Angulas del Miño (100 grs.) 	120,00 €
Conejo a la Cazadora	22,00 €
Jabalí con puré de castañas y manzana asada	25,00 €
Perdiz estofada y escabechada con verduras	28,00 €
Venado con setas 	25,00 €
1/2 Perdiz	16,00 €
Lamprea   (ración)	28,00 €
Lamprea Enlatada (2 personas)  	60,00 €
Lamprea Entera Burdalesa (Por encargo) 	85,00 €
Lamprea Entera Escabechada (Por encargo) 	110,00 €
Lamprea Entera Guisada (Por encargo) 	100,00 €
Liebre con Fabotes 	25,00 €

## SOPAS Y CREMAS

Caldo Gallego	7,50 €
Consomé al Jerez 	6,50 €
Consomé de Pollo con Yema 	6,50 €
Crema de Mariscos    	9,90 €

## OMELETS

Fried eggs with potatoes
Acorn Ham omelette
Acorn Ham omelette
Spanish omelette
Scrambled cod

## HOUSE MENU

First dish: Scallop / Broth, fried mushrooms

Second dish: Fish of day / Meat

Dessert: Homemade dessert

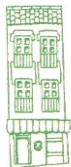
Portion of bread, house wine/water

## SEASONAL FARE












Elvers from Miño River (100grs)	
Rabbit Cacciatore	
Boar with chestnuts and baked apple	
Partridge stew with vegetables	
Venison with mushrooms	
1/2 Partridge	
Lamprey (portion)	
Canned Lamprey (2 people)	
Whole Lamprey	
Whole Pickled Lamprey	
Whole Lamprey Stew	
Wild rabbit with beans	

## SOUPS AND CREAMS























Galician style broth
Sherry consommé
Consommé with chicken and egg yolk
Seafood Cream



## ARROCES PARA COMPARTIR

Arroz con Bogavante (2 personas)   	65,00 €
Arroz con Bogavante Foráneo(2 personas)   	39,00 €
Arroz de Verduras (2 personas)	35,00 €
Arroz negro de chocos (2 personas) 	44,00 €
Paella Gallega con Bacalao (2 personas)   	55,00 €
Arroz con Bogavante (2 personas)   	85,00 €/kg
Arroz de Pulpo 	39,00 €

## POSTRES

Cerezas	6,10 €
Fresas con nata (temporada) 	6,10 €
Fruta	3,30 €
Helados Artesanos  	7,70 €
Melón (temporada)	6,10 €
Pannacotta de Tofe 	6,10 €
Queso con membrillo 	6,10 €
Sorbete con helado artesanal  	8,40 €
Tarta compostelana   	6,10 €
Tarta de limón 	6,10 €
Flan de café  	6,10 €
Tarta de chocolate  	6,10 €
Flan de queso  	6,10 €
Pannacotta (flan italiano natural) 	6,10 €
Tarta de plátano con nueces  	6,10 €
Tarta de yema con almendra   	6,10 €
Variado de Postres Caseros    	6,10 €

## RICES

Rice with lobster (2 people)	
Rice with lobster (2 people)	
Rice with vegetables (2 people)	
Black rice with small cuttlefish (2 people)	
Paella with Cod (2 people)	
Rice with lobster (by weight)	
Octopus rice	



## DESSERT

Cherries	
Strawberries with whipped cream	
Fruit	
Artisan Ice-cream	
Melon (seasonal)	
Pannacotta Tofe	
Cheese with quincejam	
Lemon with ice cream	
Santiago almond cake	
Lemon cake	
Home made custard with coffee	
Chocolate cake	
Home made custard with cheese	
Pannacotta	
Banana cake with walnut	
Cake of yolk with almond	
Variety of home-made desserts	

