

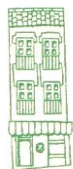
€

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	10,60 €
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

Anchovies (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



Ración KG

64,00 €

WILD FISH

Basque style Cod (minimum 2 portions)

Bacalao Pilpil (Islandia) mínimo 2 raciones



60,00 €

Basque style cod casserole (2 portions)

Bacalao Plancha o Gallega (Islandia)



30,00 €

Grilled cod / Galician style cod

Bonito de Burela con Tomate (sólo temporada)



22,00 €

Tuna Fish with Tomato

Merluza a la Marinera



28,00 €

Mariner hake



Merluza a la Plancha



24,00 €

Grilled hake

Merluza a la Gallega



24,00 €

Galician style hake

Besugo Grande Ración



35,00 € 68,00 €

Big Sea bream

Coruxo Ración



25,50 € 50,00 €

Coruxo



Dorada de Mar Ración



33,00 € 50,00 €

Golden Sea bream

Escacho, Rubio, Alfondiga racion



28,00 € 50,00 €

Blond Smashed Alfondiga

Lenguado Mar Salvaje ración



30,00 € 68,00 €

Sole Big Sea

Lomo de Atun Rojo (Barbate) racion (temporada)



33,00 € 80,00 €

Red Tuna Fish



Lubina de Mar Ración



33,00 € 60,00 €

Sea Bass

Palometa Roja Mar ración



40,00 € 95,00 €

Red Pomfret

Rodaballo Salvaje ración



35,00 € 68,00 €

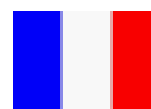
Grilled Big Turbot

San Martiño racion



34,00 € 60,00 €

Saint Martiño fish



Sargo Mar racion



25,00 € 40,00 €

Tues Bream

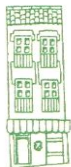
Ventresca de Bonito Burela (temporada)



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)	

Almeja Fina de Carril al Natural Grande  (ración 250 grs)

Racion Kg.


38,00 € 140,00 €

Natural Steamed clams

Almeja Japónica Grande 

60,00 €

Japanese clams

Bogavante de la ría o Lubrigante  (ración aprox. 550 grs)

45,00 € 85,00 €

River Lobster

Buey de Mar Gallego 

48,20 €

Galician Crab

Camarón Especial  (ración 250 grs)

45,00 € 160,00 €

Special Shrimps

Camarón Mediano  (ración 250grs)


38,00 € 130,00 €

Medium Shrimps

Centolla de la Ría 

59,90 €

River Spider Crab

Cigalas Frescas de la Ría Vapor 

110,00 €

Steamed Norway River lobster

Cigalas Frescas de la Ría a la plancha 


130,00 €

Norway River lobster

Langosta Gallega  (ración aprox. 550 grs)


85,00 € 150,00 €

Galician Lobster

Nécora 

58,00 €

Small crab

Nécora grande ría (Kg 4 piezas) 

75,00 €

Large Crab

Percebes Especiales  (ración 250 grs)

55,00 € 199,35 €

Special barnacles

Percebes Gordo  (ración 250 grs)

38,00 € 150,00 €

Médium barnacles

Percebes Medianos  (ración 250 grs)

32,00 € 120,00 €

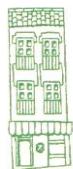
Médium barnacles

Santiaguiños  (ración aprox. 250 grs)

38,00 € 148,00 €

Small Santiago Cray Fish

SE HACEN TODO TIPO DE PARRILLADAS Y MARISCADAS



CARNES A LA BRASA Y GUIRADAS

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

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

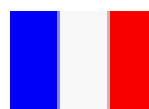
MEATS

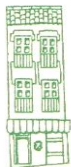
Iberian pork checks braised with mash
Veal cutlet
Lamb chops from Castilla
Premium Cow Entrecote
Cow Entrecote
Oxtail stew
Galician Ox steak
Work veal steak
Galician Veal steak



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: Degustación 3 entrantes

2º plato: Pescado o carne

Postre: Casero

Pan, copa de vino de la casa o 1/3 agua 60,00 €

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: 3 Starters

Second dish: Fish / Meat

Dessert: Homemade dessert

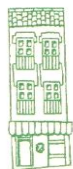
Portion of bread, house wine/water

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	

