

€

ESPECIALIDADES Y RACIONES

- Anchoas Unidad 🐟
- Calamares Frescos a la Plancha o Fritos de la ría 🦑
- Callos a la gallega (los jueves) 🍷
- Chocos en Tinta, Plancha o encebollados 🦑
- Croquetas de jamón 🍷
- Croquetas de setas con trufa blanca 🍷
- Fideua con Almejas (para 2 personas) 🦑 🐟 🌿
- Ensalada de Bacalao con caviar de erizos 🍷 🐟 🍷
- Ensalada de Raf
- Ensalada de Perdiz con verduritas escabechadas 🍷 🍷
- Jamón de Bellota (Ibérico de Extremadura)
- Mejillones escabechados con crujiente 🦑
- Pimientos Confitados
- Pimientos de Padrón sin rabo
- Pimientos del Piquillo Asados a Leña
- ½ Pulpo a la Feira 🦑
- Pulpo a la Feira 🦑
- Pulpo con Cachelos 🦑 o guisado 🦑 🦑 🐟
- Xoubiñas de Rianxo 🐟 🍷
- Zamburiñas Gallegas a la plancha 🐟 🦑

2,95 €

22,00 €

20,00 €

22,00 €

11,50 €

12,50 €

39,50 €

22,00 €

9,90 €

19,50 €

27,50 €

17,20 €

8,80 €

8,50 €

8,80 €

13,90 €

19,90 €

20,50 €

18,00 €

18,50 €

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

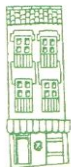
Fair style octopus

Octopus with potatoes in their skins

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 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)



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 ración



34,00 € 60,00 €

Saint Martiño fish

Sargo Mar ración



25,00 € 40,00 €

Tues Bream

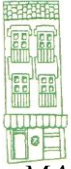
Ventresca de Bonito Burela (temporada)



30,00 €

Tuna Belly







MARISCOS DEL LITORAL GALLEGO

Almejas en Salsa Ración 1/2 kg    	35,00 €
Berberechos Especiales 	20,00 €
Mejillones al vapor con limón y laurel 	13,50 €
Ostra Rizada (unidad) 	3,90 €
Navajas (racion)	19,00 €
Ostra Rizada (6 unidades) 	19,90 €
Ostras Grande Rizada (6 unidades) 	36,00 €
Ostras Gigante Rizada (unidad) 	6,50 €
Salpicón de Mariscos  	35,00 €
Salpicón de Bogavante   1/2 kg	48,00 €
Vieira Especial (grande) Gallega   	14,50 €

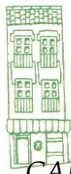
€

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)	40,00 €	160,00 €	Natural Steamed clams
Almeja Japónica Grande 		70,00 €	Japanese clams
Bogavante de la ría o Lubrigante  (ración aprox. 550 grs)	45,00 €	90,00 €	River Lobster
Buey de Mar Gallego 		50,00 €	Galician Crab
Camarón Especial  (ración 250 grs)	45,00 €	160,00 €	Special Shrimps
Camarón Mediano  (ración 250grs)	40,00 €	150,00 €	Medium Shrimps
Centolla de la Ría 		59,90 €	River Spider Crab
Cigalas Frescas de la Ría Vapor 		120,00 €	Steamed Norway River lobster
Cigalas Frescas de la Ría a la plancha 		140,00 €	Norway River lobster
Langosta Gallega 		160,00 €	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 		160,00 €	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

Chuleta de Ternera

Chuletillas de Cordero de Castilla con patatas y pimientos confitado

Entrecot Vaca Vieja Premium

Entrecot Vaca Vieja

Rabo de Toro 🍷

Chuletón de Buey Gallego

Chuletón de Vaca Vieja Especial

Chuletón de Ternera Gallega

Chuletón de Vaca Vieja Premium

PLATOS FRIOS Y OTROS

Empanada casera 🍷🍷🍷🍷🍷

Ensalada (lechuga, tomate y cebola)

Ensalada Especial 🍷🍷

Ensalada Especial con queso 🍷🍷🍷

Espárragos Extra 🍷🍷

Mantequilla 🍷

Melón con Jamón de Bellota

Pan 🍷

Pan Celiacos

Queso Manchego 🍷

Queso del País 🍷

Queso Manchego viejo 🍷

Queso San Simón 🍷

Ración de Patatas Fritas o Cocidas

Ración de Aceitunas

Cafés

Café Espresso

Infusiones Originales

Carajillo

€

24,00 €

22,50 €

25,00 €

35,00 €

29,00 €

27,00 €

Kg.

90,00 €

70,00 €

40,00 €

60,00 €

11,00 €

8,50 €

12,00 €

15,00 €

15,00 €

1,20 €

24,00 €

1,50 €

1,80 €

13,00 €

9,50 €

17,00 €

9,80 €

4,50 €

5,00 €

1,60 €

1,90 €

2,50 €

3,80 €

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

Work Veal steak Premiun

COLD DISHES

Home made Galician Pie

Tomato, lettuce and onion salad

Special salad

Special salad with cheese

Large asparagus

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

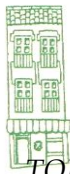
Coffee

Coffee Espresso

Infusion

"Carajillo"





TORTILLAS

Huevos fritos con patatas	11,50 €
Huevos fritos con Jamón de Bellota 	20,00 €
Tortilla de Jamón de Bellota 	20,00 €
Tortilla Española 	14,00 €
Revuelto de Bacalao  	19,90 €

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.) 	180,00 €
Perdiz estofada y escabechada con verduritas	30,00 €
1/2 Perdiz	18,00 €
Lamprea   (ración)	35,00 €
Lamprea Enlatada (2 personas)  	60,00 €
Lamprea Entera Burdalesa (Por encargo) 	90,00 €
Lamprea Entera Escabechada (Por encargo) 	120,00 €
Lamprea Entera Guisada (Por encargo) 	110,00 €

SOPAS Y CREMAS

Caldo Gallego	10,00 €
Consomé al Jerez 	8,00 €
Consomé de Pollo con Yema 	8,00 €
Crema de Mariscos    	11,00 €

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

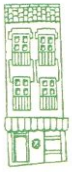
Elvers from Miño River (100grs)
Partridge stew with vegetables
1/2 Partridge
Lamprey (portion)
Canned Lamprey (2 people)
Whole Lamprey
Whole Pickled Lamprey
Whole Lamprey Stew



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)	  	45,00 €
Arroz de Verduras (2 personas)		39,00 €
Arroz negro de chocos (2 personas)		49,00 €
Paella Gallega con Bacalao (2 personas)	  	57,00 €
Arroz con Bogavante (2 personas)	  	90,00 €/kg
Arroz de Pulpo		41,00 €




POSTRES

Cerezas		6,50 €
Fresas con nata (temporada)		6,50 €
Fruta		3,30 €
Helados Artesanos	 	7,90 €
Melón (temporada)		6,50 €
Pannacotta de Tofe		6,50 €
Queso con membrillo		6,50 €
Sorbete con helado artesanal	 	8,40 €
Tarta compostelana	  	6,50 €
Tarta de limón		6,50 €
Flan de café	 	6,50 €
Tarta de chocolate	 	6,50 €
Flan de queso	 	6,50 €
Pannacotta (flan italiano natural)		6,50 €
Tarta de plátano con nueces	 	6,50 €
Tarta de yema con almendra	  	6,50 €
Variado de Postres Caseros	   	6,50 €

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 whith walnut	
Cake of yolk with almond	
Variety of home-made desserts	