































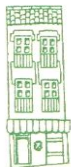
€

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 marisco    
- 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   (Vieira ATN)

SPECIALITY

- Anchovies (1)
- Fresh Grilled Squid or Fried
- Galician style tripe stew (On Thursday) 
- Small cuttlefish in their own ink/
- Ham croquette
- Seafood 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 (minimun 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



45,50 € 90,00 €

Big Sea bream

Coruxo Ración



33,00 € 60,00 €

Coruxo

Dorada de Mar Ración



33,00 € 50,00 €

Golden Sea bream

Escacho, Rubio, Alfondiga racion



29,00 € 53,00 €

Blond Smashed Alfondiga

Lenguado Mar Salvaje ración



35,00 € 70,00 €

Sole Big Sea

Lomo de Atun Rojo (Barbate) racion (temporada)



33,00 € 80,00 €

Red Tuna Fish

Lubina de Mar Ración



34,00 € 68,00 €

Sea Bass

Palometa Roja Mar



120,00 €

Red Pomfret

Rodaballo Salvaje ración



39,00 € 75,00 €

Grilled Big Turbot

San Martiño racion



34,00 € 60,00 €

Saint Martiño fish

Sargo Mar racion



28,00 € 45,00 €

Tues Bream

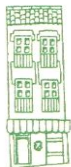
Ventresca de Bonito Burela (temporada)

















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)	

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

Almeja Japónica Grande 


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


Buey de Mar Gallego 

Camarón Especial  (ración 250 grs)


Camarón Mediano  (ración 250grs)


Centolla de la Ría 

Cigalas Frescas de la Ría Vapor 

Cigalas Frescas de la Ría a la plancha 

Langosta Gallega 


Nécora 

Nécora grande ría (Kg 4 piezas) 

Percebes Especiales  (ración 250 grs)

Percebes Gordo  (ración 250 grs)

Percebes Medianos  (ración 250 grs)

Santiaguiños 

Racion Kg.

40,00 € 160,00 €

70,00 €

45,00 € 90,00 €

50,00 €

45,00 € 160,00 €

40,00 € 150,00 €

59,90 €

120,00 €

140,00 €

160,00 €

58,00 €

75,00 €

55,00 € 199,35 €

38,00 € 150,00 €

32,00 € 120,00 €

160,00 €

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

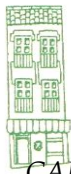
Médium barnacles

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

Chuleta de Ternera

Chuletillas de Cordero de Castilla con patatas y pimientos confitado

Entrecot Vaca Vieja Premium

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  

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 €

27,00 €

Kg.

90,00 €

70,00 €

40,00 €

60,00 €

11,00 €

9,50 €

13,90 €

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

Oxtail stew

Galician Ox steak

Work veal steak

Galician Veal steak

Work Veal steak Premium

COLD DISHES

Home made Galician Pie

Tomato, lettuce and onion salad

Special salad

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

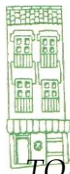
Coffee

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 	15,40 €

### 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	11,90 €
Consomé al Jerez 	9,30 €
Consomé de Pollo con Yema 	9,30 €
Crema de Mariscos    	13,70 €

### OMELETS

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



### HOUSE MENU

First dish: 3 Starters

Second dish: Fish / Meat

Dessert: Homemade dessert

Portion of bread, house wine/water



### SEASONAL FARE

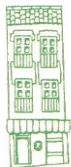
Elvers from Miño River (100grs)
Partridge stew with vegetables
1/2 Partridge
Lamprey (portion)
Canned Lamprey (2 people)
Whole Lamprey
Whole Pickled Lamprey
Whole Lamprey Stew



### 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) 40,00 €

Arroz negro de chocos (2 personas)  53,00 €

Arroz con Bogavante (2 personas)    90,00 €/kg

Arroz de Pulpo  45,00 €

### 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   7,00 €

Flan de queso   6,50 €

Pannacotta (flan italiano natural)  6,50 €

Tarta de plátano con nueces   6,50 €

Tarta de yema con almendra     7,00 €

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)

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

