


























€

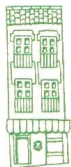
ESPECIALIDADES Y RACIONES

- 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
- Pulpo a la Feira 
- Pulpo con Cachelos  o guisado   
- Zamburiñas Gallegas a la plancha   (8 piezas)

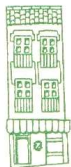
SPECIALITY

- 2,95 € Anchovies (1)
- 25,00 € Fresh Grilled Squid or Fried
- 20,00 € Galician style tripe stew (On Thursday)
- 25,00 € Small cuttlefish in their own ink/
- 11,00 € Ham croquette
- 15,00 € Seafood croquette
- 13,00 € Mushroom croquette with white truffle
- 40,00 € Clams "Fideua"(2 people)
- 24,00 € Cod and sea urchin caviar salad
- 12,90 € Raf Salad
- 21,50 € Partridge and vegetables salad
- 25,00 € Acorn ham
- 17,00 € Pickled Mussels with crunchy touch
- 9,80 € Peppers preserved
- 8,50 € Peppers from Padrón
- 18,00 € Fair style octopus
- 19,50 € Octopus with potatoes in their skins
- 16,90 € Grilled small scallops





<i>PESCADOS DEL LITORAL SALVAJE</i>	<i>Ración</i>	<i>KG</i>	<i>WILD FISH</i>
<i>Bacalao al Pipil con Piquillos mín.2 rac</i>	64,00 €		<i>Basque style Cod (minimun 2 portions)</i>
<i>Bacalao Pilpil (Islandia) mínimo 2 raciones</i>	60,00 €		<i>Basque style cod casserole (2 portions)</i>
<i>Bacalao Plancha o Gallega (Islandia)</i>	30,00 €		<i>Grilled cod / Galician style cod</i>
<i>Merluza a la Marinera</i>	25,00 €		<i>Mariner hake</i>
<i>Merluza a la Plancha</i>	22,00 €		<i>Grilled hake</i>
<i>Merluza a la Gallega</i>	22,00 €		<i>Galician style hake</i>
<i>Besugo Grande Ración</i>	45,50 €	90,00 €	<i>Big Sea bream</i>
<i>Coruxo Ración</i>	33,00 €	60,00 €	<i>Coruxo</i>
<i>Mero Ración</i>	40,00 €	80,00 €	<i>Halibut</i>
<i>Escacho, Rubio, Alfondiga racion</i>	29,00 €	53,00 €	<i>Blond Smashed Alfondiga</i>
<i>Lenguado Mar Salvaje ración</i>	35,00 €	70,00 €	<i>Sole Big Sea</i>
<i>Lubina de Mar Ración</i>	34,00 €	68,00 €	<i>Sea Bass</i>
<i>Palometa Roja Mar</i>		110,00 €	<i>Red Pomfret</i>
<i>Rodaballo Salvaje ración</i>	39,00 €	75,00 €	<i>Grilled Big Turbot</i>
<i>Sargo Mar racion</i>	28,00 €	45,00 €	<i>Tues Bream</i>



MARISCOS DEL LITORAL GALLEGO

Almejas en Salsa Ración 1/2 kg	35,00 €
Berberechos Especiales	20,00 €
Mejillones al vapor con limón y laurel	12,00 €
Ostra Rizada (unidad)	3,90 €
Navajas (ración)	17,00 €
Ostra Rizada (6 unidades)	19,90 €
Ostras Grande Rizada (6 unidades)	36,00 €
Ostras Gigante Rizada (unidad)	6,50 €
Salpicón de Bogavante 1/2 kg	39,00 €
Vieira Especial (grande) Gallega	12,00 €

Almeja Fina de Carril al Natural Grande (ración 250 grs)	38,00 €	150,00 €
Almeja Japónica Grande		60,00 €
Bogavante de la ría o Lubrigante (ración aprox. 550 grs)	45,00 €	90,00 €
Camarón Mediano	40,00 €	150,00 €
Centolla de la Ría		57,00 €
Cigalas Frescas de la Ría Vapor		120,00 €
Cigalas Frescas de la Ría a la plancha		140,00 €
Langosta Gallega		158,00 €
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 €

€

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)
River Lobster Salad
Galician Scallop "Especial" (Large)



Racion Kg.

Natural Steamed clams

Japanese clams

River Lobster

Medium Shrimps

River Spider Crab

Steamed Norway River lobster

Norway River lobster

Galician Lobster

Small crab

Large Crab

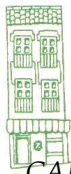
Special barnacles

Médium barnacles

Médium barnacles



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 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 

Pan 

Pan Celiacos

Queso Manchego 

Queso del País 

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.

70,00 €

40,00 €

60,00 €

11,00 €

8,00 €

12,50 €

13,00 €

1,20 €

1,50 €

1,80 €

12,00 €

8,00 €

9,80 €

4,00 €

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

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

Portion of bread

Celiac Portion of bread

Sheep Cheese

Traditional Galician cheese

Saint Simón cheese

Finger chips or boiled Potatoes

Olives

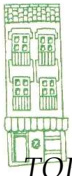
Coffee

Coffee Espresso

Infusion

"Carajillo"





TORTILLAS

Huevos fritos con patatas	8,50 €
Huevos fritos con Jamón de Bellota 🍷	16,50 €
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 €

SOPAS Y CREMAS

Caldo Gallego	10,00 €
Consomé al Jerez 🍷	8,50 €
Consomé de Pollo con Yema 🍷	8,50 €
Crema de Mariscos 🍷🐚🦀🐟	12,50 €

OMELETS

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



HOUSE MENU

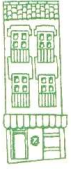
First dish: 3 Starters	
Second dish: Fish / Meat	
Dessert: Homemade dessert	
Portion of bread, house wine/water	











SOUPS AND CREAMS

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







ARROCES PARA COMPARTIR

Arroz con Bogavante (2 personas)	  	60,00 €
Arroz de Verduras (2 personas)		40,00 €
Arroz negro de chocos (2 personas)		50,00 €
Arroz con Bogavante (2 personas)	  	90,00 €/kg
Arroz de Pulpo		42,00 €




POSTRES

Fruta (2 piezas)		6,90 €
Helados Artesanos	 	7,90 €
Queso con membrillo		6,50 €
Sorbete con helado artesanal	 	8,40 €
Tarta compostelana	  	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 vegetables (2 people)	
Black rice with small cuttlefish (2 people)	
Rice with lobster (by weight)	
Octopus rice	

DESSERT

Fruit (2 pieces)	
Artisan Ice-cream	
Cheese with quincejam	
Lemon with ice cream	
Santiago almond 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	