

€

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

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

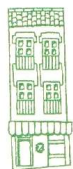
Peppers from Padrón

Fair style octopus

Octopus with potatoes in their skins

Grilled small scallops





PESCADOS DEL LITORAL SALVAJE

Bacalao al Pipil con Piquillos 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



Merluza a la Marinera

25,00 €

Mariner hake

Merluza a la Plancha

22,00 €

Grilled hake

Merluza a la Gallega

22,00 €

Galician style hake



Besugo Grande Ración

45,50 € 90,00 €

Big Sea bream

Coruxo Ración

33,00 € 60,00 €

Coruxo

Mero Ración

40,00 € 80,00 €

Halibut



Escacho, Rubio, Alfondiga racion

29,00 € 53,00 €

Blond Smashed Alfondiga

Lenguado Mar Salvaje ración

35,00 € 70,00 €

Sole Big Sea

Lubina de Mar Ración

34,00 € 68,00 €

Sea Bass

Palometa Roja Mar

110,00 €

Red Pomfret



Rodaballo Salvaje ración

39,00 € 75,00 €

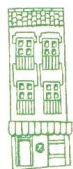
Grilled Big Turbot

Sargo Mar racion

28,00 € 45,00 €

Tues Bream





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 (ración)	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 250 grs)
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

Ración 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

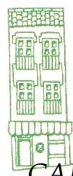
Médium barnacles

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

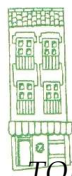
Coffee

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

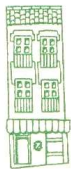
Elvers from Miño River (100grs)
Partridge stew with vegetables
1/2 Partridge
Lamprey (portion)
Canned Lamprey (2 people)
Whole Lamprey
Whole Pickled Lamprey
Whole Lamprey Stew



SOUPS AND CREAMS

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





ARROCES PARA COMPARTIR

Arroz con Bogavante (2 personas)   

Arroz con Bogavante Foráneo(2 personas)



Arroz de Verduras (2 personas)

Arroz negro de chocos (2 personas) 

Arroz con Bogavante (2 personas)   

Arroz de Pulpo 

POSTRES

Cerezas

Fresas con nata (temporada) 

Fruta

Helados Artesanos  

Melón (temporada)

Pannacotta de Tofe 

Queso con membrillo 

Sorbete con helado artesanal  

Tarta compostelana   

Tarta de limón 

Flan de café  

Tarta de chocolate  

Flan de queso  

Pannacotta (flan italiano natural) 

Tarta de plátano con nueces  

Tarta de yema con almendra   

Variado de Postres Caseros    

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

