

ESPECIALIDADES Y RACIONES

Anchoas Unidad	3,50 €
Calamares Frescos a la Plancha o Fritos de la ría	24,00 €
Chocos en Tinta, Plancha	24,00 €
Croquetas de jamón	12,00 €
Croquetas de marisco	14,00 €
Croquetas de setas con trufa blanca	15,00 €
Fideua con Almejas (para 2 personas)	43,00 €
Ensalada de Bacalao con caviar de erizos	23,00 €
Ensalada de Raf	13,50 €
Ensalada de Perdiz con verduritas escabechadas	21,00 €
Jamón de Bellota (Ibérico 100%)	28,00 €
Mejillones escabechados con crujiente	18,50 €
Pimientos Confitados	9,50 €
Pimientos de Padrón	9,50 €
Pez Espada escabechado con verduras	22,00 €
Pulpo a la Feira	20,00 €
Zamburiñas	23,50 €

SPECIALITY

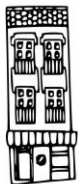
Anchovies (1)
Fresh Grilled Squid or Fried Small cuttlefish in their own ink
Ham croquette
Seafood croquette
Mushroom croquette with white truffle
Clams "Fideua" (2 people)
Cod and sea urchin caviar salad
Raf Salad
Partridge and vegetables salad
Acorn ham
Pickled Mussels with crunchy touch
Peppers preserved
Peppers from Padrón
Sword Fish with vegetables
Fair style octopus
Grilled small scallops (8 pieces)

PESCADOS DEL LITORAL SALVAJES

Ración	KG
Bacalao al Pipil (2 personas)	60,00 €
Bacalao Plancha o Gallega	30,00 €
Merluza a la Marinera	28,00 €
Merluza a la Plancha	25,00 €
Merluza a la Gallega	25,00 €
Besugo Grande Ración	100,00 €
Coruxo Ración	90,00 €
Mero Ración	100,00 €
Escacho, Rubio, Alfondiga ración	70,00 €
Lenguado Mar Salvaje ración	80,00 €
Lubina de Mar Ración	70,00 €
Palometa Roja Mar ración	s/m 130,00 €
Pez Espada a la plancha	25,00 €
Raya a la gallega	25,00 €
Rodaballo Salvaje ración	100,00 €
Sargo Mar ración	55,00 €

WILD FISH

Basque style Cod
Grilled cod / Galician style cod
Mariner hake
Grilled hake
Galician style hake
Big Sea bream
Coruxo
Halibut
Blond Smashed Alfondiga
Sole Big Sea
Sea Bass
Red Pomfret
Sword Fish
Galician-style skate
Grilled Big Turbot
Tues Bream



MARISCOS DEL LITORAL GALLEGO

Almejas en Salsa Ración 1/2 kg	   
Berberechos Especiales	
Mejillones al vapor con limón y laurel	
Navajas (ración)	
Ostras Flor (6 unidades)	

€

30,00 €
20,00 €
11,00 €
18,00 €
22,00 €

SEAFOOD

Clams in sauce (1/2 kg. portion)
Special Cockles
Steamed mussels
Razor Clams
Flower Oyster (6)

Almeja Fina de Carril al Natural Grande  (250 grs)

Almeja Japónica Grande 

Bogavante de la ría o Lubrigante 

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 grande ría (Kg) 

Percebes Especiales  (ración 250 grs)

Percebes Gordo  (ración 250 grs)

Racion Kg.

38,00 €	160,00 €
60,00 €	
90,00 €	
40,00 €	160,00 €
38,00 €	150,00 €
55,00 €	
130,00 €	
160,00 €	
168,00 €	
75,00 €	
55,00 €	200,00 €
38,00 €	150,00 €

Natural Steamed clams

Japanese clams

River Lobster

Special Shrimps

Medium Shrimps

River Spider Crab

Steamed Norway River lobster

Norway River lobster

Galician Lobster

Large Crab

Special barnacles

Big barnacles

SE HACEN TODO TIPO DE PARRILLADAS Y MARISCADAS

CARNES A LA BRASA Y GUISADAS

Carrilleras de Cerdo Ibérico Estofadas con patatas fritas



Entrecot Vaca Vieja Premium

Rabo de Toro 

Chuletón de Vaca Vieja Especial

Chuletón de Ternera Gallega

Croca de Vaca Premium

€

28,00 €
30,00 €
30,00 €
Kg.
65,00 €
50,00 €
28,00 €

MEATS

Iberian pork checks braised with potatoes

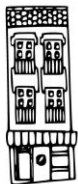
Premium Cow Entrecote

Oxtail stew

Work veal steak

Galician Veal steak

Premium Galician Beef Croca



PLATOS FRIOS Y OTROS

Empanada casera	    	10,00 €
Ensalada (lechuga, tomate y cebolla)		7,50 €
Ensalada Especial	  	12,50 €
Mantequilla		1,20 €
Pan		1,50 €
Pan Celiacos		2,30 €
Ración de Patatas Fritas o Cocidas		5,00 €
Ración de Aceitunas		6,00 €
Cafés		1,80 €
Infusiones Originales		2,50 €
Carajillo		4,00 €

TORTILLAS

Huevos fritos con patatas	 	11,00 €
Tortilla Española		16,00 €

MENU DE LA CASA

1º plato: Mejillones o pulpo	
2º plato: Pescado o carne	
Postre: Casero	
Pan, copa de vino de la casa o 1/3 agua	38,00 €

COLD DISHES

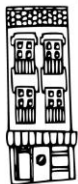
Home made Galician Pie
Tomato, lettuce and onion salad
Special salad
Butter
Portion of bread
Celiac Portion of bread
Finger chips or boiled Potatoes
Olives
Coffee
Infusion
"Carajillo"

OMELETS

Fried eggs with potatoes
Spanish omelette

HOUSE MENU

First dish: mussels or octopus
Second dish: Fish / Meat
Dessert: Homemade dessert
Portion of bread, house wine/water



SOPAS Y CREMAS

Caldo Gallego

8,50 €

Crema de Mariscos



10,00 €

ARROCES PARA COMPARTIR

Arroz con Bogavante (2 personas)



60,00 €

Arroz negro de chocos (2 personas)



55,00 €

Arroz con Bogavante peso (2 personas)



95,00 €/kg

Paella Gallega (pescado y marisco)



55,00 €

POSTRES

Helados Artesanos



8,00 €

Queso con membrillo



7,00 €

Sorbete con helado artesanal



9,00 €

Tarta compostelana



7,00 €

Flan de café



7,00 €

Tarta de chocolate



8,00 €

Flan de queso



7,00 €

Pannacotta (flan italiano natural)



7,00 €

Tarta de plátano con nueces



7,00 €

Tarta de yema con almendra



7,50 €

Variado de Postres Caseros



7,00 €

SOUPS AND CREAMS

Galician style broth

Seafood Cream

RICES

Rice with lobster (2 people)

Black rice with small cuttlefish (2 people)

Rice with lobster (by weight)

Galician rice with fish and seafood (2 people)

DESSERT

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