

ENTRANTES/STARTERS

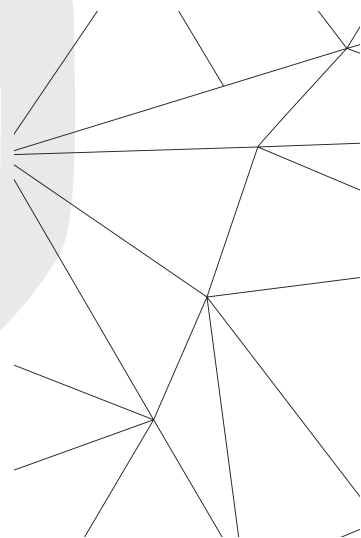
Lomo de anchoa casera en aceite de oliva ud. / <i>Homemade anchovy fillet in virgin olive oil (unit)</i>	2,65 €
Cecina de buey / <i>Cured ox meat</i>	20,00 €
Jamón ibérico 100% Arturo Sánchez / <i>Arturo Sánchez acorn-fed 100% Iberian ham</i>	26,00 €
Lascas de bacalao en aceite de oliva con huevas de salmón / <i>Scaled cod with salmon caviar in virgin olive oil</i>	16,00 €
Torta de huevo casera con setas shiitake y langostinos / <i>Eggs on toast with shiitake mushrooms and prawns</i>	15,00 €
Pulpo a la brasa o á feira / <i>Galician style or grilled octopus</i>	19,50 €
Langostinos al ajillo / <i>Prawns in garlic sauce</i>	15,50 €
Calamar de anzuelo a la brasa / <i>Jig-caught squid</i>	22,00 €
Garbanzos con chocos en su tinta / <i>Chickpeas with inked cuttlefish</i>	22,00 €
Salpicón de marisco / <i>Shellfish salpicon</i>	25,00 €
Salpicón de bogavante / <i>Clawed lobster salpicon</i>	35,00 €
Caldo gallego / <i>Galician soup</i>	6,00 €
Croquetas caseras / <i>Homemade croquettes</i>	12,00 €

Platos de Temporada:

Angulas do Miño / <i>Glass eel from Miño river</i>	100,00 €
Cocochas de merluza con angulas / <i>Hake cheek with glass eel</i>	65,00 €
Lamprea / <i>Lamprey</i>	35,00 €

MARISCOS/SEAFOOD

Berberecho extra-grande / <i>King sized cockle</i>	22,00 €
Ostras ud. / <i>Oyster (Unit)</i>	3,50 €
Almeja fina al natural kg. / <i>Raw clams</i>	95,00 €
Almejas a la sartén / <i>Pan-roasted clams</i>	28,00 €
Zamburiñas / <i>Bay scallop</i>	19,00 €
Percebe de Cedeira 250 grs. / <i>Goose barnacle from Cedeira</i>	37,00 €
Percebre extra-gordo de Cedeira 250 grs. / <i>Extra large goose barnacle from Cedeira</i>	47,50 €
Camarón da Illa de Arousa 150 grs. / <i>Shrimp from Illa de Arousa</i>	24,00 €
Centollo de Lira kg. / <i>Spider crab from Lira</i>	55,00 €
Cigala 5/8 piezas kg. / <i>Galician scampi (5-8 pieces kg.)</i>	120,00 €
Cigala tronco 4 piezas kg. / <i>Galician scampi tail (4 pieces kg.)</i>	150,00 €
Bogavante de Finisterre kg. / <i>Clawed lobster from Finisterre</i>	70,00 €
Langosta de Malpica / <i>Spiny lobster from Malpica</i>	120,00 €
Carabinero ud. / <i>Scarlet shrimp unit</i>	18,00 €



Servicio por comensal 1,5€ /
Service per guest 1,5 €

IVA INCLUIDO / VAT included

CARNE/MEAT

Solomillo con setas / <i>Tenderloin with mushrooms</i>	23,50 €
Lomo de vaca vieja gallega / <i>Galician fore rib</i>	29,00 €
Chuletillas de lechal / <i>Lamb chops</i>	20,00 €
Chuletón de vaca gallega premium kg. / <i>Galician premium sel. porterhouse steak</i>	60,00 €

PESCADOS/FISH

Cocochas de merluza al pil pil / <i>Pil pil hake cheek</i>	28,50 €
Lomo de merluza frita, brasa o a la gallega / <i>Hake fillet (fried - grilled - galician)</i>	19,50 €
Lenguado brasa / <i>Grilled sole</i>	25,00 €
Lenguado menièur / <i>Sole menier</i>	27,00 €
Rodaballo brasa / <i>Grilled turbot</i>	29,00 €
Lomo de mero de Ribeira / <i>Ribeira's grouper fillet</i>	32,00 €
Rape negro en tacos fritos / <i>Sliced black bellied monkfish</i>	23,50 €
Caldeirada de rodaballo y merluza 2 pax. / <i>Hake and wild turbot stew 2 pax.</i>	57,00 €

PESCADOS SEGÚN MERCADO (POR KG, PIEZA O ½ PIEZA) / FISH DEPENDING ON AVAILABILITY (KGS, PIECE OR ½ PIECE)

Lubina kg. / <i>Sea bass</i>	60,00 €
Dorada real kg. / <i>Gilthead</i>	60,00 €
Pargo kg. / <i>Snapper</i>	58,00 €
Palometa roja o virrey kg. / <i>Red pomfret</i>	70,00 €
Pinto kg. / <i>Brown wrasse</i>	45,00 €
Besugo kg. / <i>Seabream</i>	70,00 €
Lenguado kg. / <i>Sole</i>	60,00 €
Rodaballo kg. / <i>Turbot</i>	60,00 €
Mero kg. / <i>Grouper</i>	70,00 €
Cabracho kg. / <i>Scorpionfish</i>	50,00 €