



ESPECIALIDADES DE LA CASA

Mariscada Especial (mín 2 pax) 98€/2 PAX

Buey de mar, cigala y nécora, vieira al horno, longueirón
(o navaja), volandeira, berberechos, almejas y mejillón.
Percebe o camarón (S/M)

Mariscada especial con bogavante (mín 2 pax) 120 €/2 PAX

Arroz negro con choco y berberechos 45€/2 PAX

Cazuela marinera de pescados (mín 2 pax) 58€/2 PAX

* Consultar pescados al personal

MENÚ SABOREA / TASTING MENU

Pulpo a la plancha
Grilled octopus and

y/and

Volandeira con aceite de ajo
Grilled pink scallop with garlic oil

y/and

Pescado de temporada a la espalda
Grilled season fish

Cañitas rellenas de crema o Bico de Xeadó
Pastry tubes with custard cream or Bico de Xeadó ice cream

Pan y café
Bread & coffee

35€

PARA COMENZAR / TO START

Sopa de pescado y mariscos Shellfish and fish soup	7,50 €
Croquetas de la casa (marisco, jamón y calamar) Homemade croquettes (shellfish, iberian ham and squid)	9,80 €
Rabas de calamar con ali-oli suave Fried squid & "alioli"	17,50 €
Pulpo á feira Galician style octopus	18 €
Pulpo a la plancha Grilled octopus	20 €
Longueirón (navajas) a la plancha Grilled razor clams	18 €
Berberechos de Noia con aceite ecológica Steam cockles with eco oil	18 €
Mejillones al vapor Steam mussels	11 €
Volandeira gallega con aliño suave Galician grilled pink scallop with garlic oil	18 €
Almejas en salsa verde Clams in home-made sauce	20 €
Almejas XL a la sartén Sautéed XL clams	25 €

DE LA HUERTA / FROM ORCHARD

Ensalada templada de gambas: lechugas de color, cherry, 12,50 €
gambas al ajillo, aceituna negra, salsa rosa y balsámico

Warm salad with prawns, cocktail sauce & modena vinagre

Ensalada de queso de cabra: lechugas de color, cherry, 11 €
rulo de cabra, frutos secos, orejones, vinagreta de miel y
balsámico

Warm goat cheese salad with nuts, citrics & modena vinagre

Ensalada de Burrata: canónigos, tomate, tomate seco, 11 €
burrata, pistachos, aceite de albahaca y balsámico

Burrata cheese salad

MARISCOS / SHELLFISH

Buey de mar 30 € / kg

Crab

Nécora de la ría (cocida o a la plancha) 42 € / kg

Velvet swimming crab

Camarón de la ría (a la sartén o cocido) 30 € / ración

Shrimp

Percebes da Costa 30 € / ración

Goose barnacles

Percebe extra S/M *consultar al personal

Extra goose barnacles

Cigala fresca a la plancha S/M *consultar al personal

Grilled norway lobster

Bogavante a la plancha 90 € / kg

Grilled lobster

Langosta a la plancha 120 € / kg

Grilled crayfish

Mariscada especial (mín 2 pax) 98 € / 2 pax

Mariscada especial con bogavante (mín 2 pax) 120 € / 2 pax

NUESTROS ARROCES / RICE DISHES

Arroz con bogavante Rice with lobster	65 € / 2 pax
Arroz negro con choco y berberechos Black rice with squid and cockles	45 € / 2 pax
Arroz de la huerta con verduritas de temporada Rice with seasonal vegetables	40 € / 2 pax
Paella de mariscos Our style "paella"	48 € / 2 pax

CARNES / MEAT CUTS

Solomillo de ternera gallega con salsa de chapiñon Veal tenderloin with mushroom sauce	24 €
Entrecot de ternera gallega con salsa pimienta Beef steak with pepper sauce	23 €
Secreto de cerdo ibérico con salsa de queso Iberian pork steak with cheese sauce	20 €

PESCADOS / FISHING

Lenguado de Finisterre a la plancha Grilled sole	25 €
Corujo a la plancha con guarnición Brill fish	25 €
Rodaballo salvaje (a la gallega o a la plancha) Galician turbot grilled or galician style	30 €
Rape al ajillo con berberechos y gambas Garlic monkfish with cockles and prawns	27 €
Rape a la plancha con guarnición Grilled monkfish	26 €
San Martiño a la plancha Grilled Peter Fish	26 €
Lubina a la teja (gratinada) Gratin seabass	26 €

PESCADOS PARA COMPARTIR (MIN 2 PAX)

Lubina a la brasa (o a la espalda) Seabass barbecue	56 € / kg
Caldeirada de pescados en salsa gallega Assorted fish galician style	46 € / 2 pax
Cazuela marinera de pescados Fisherman's style fish stew	58 €

PAN ARTESANO
1,10 € / PAX

PAN SIN GLUTEN
1,80 € / PAX