



SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

MARISCADA ESPECIAL (min.2 pers) 100 € / 2 pers.

** Buey de Mar, Nécoras, Cigalas a la plancha, Longueirón de finisterre,
Almejas, Berberechos de Noia, Volandeira gallega, Mejillón, Vieiras al horno y Percebe
o Camarón (s/m)*

MARISCADA ESPECIAL con Bogavante (min.2 pers.) 125€ / 2 pers.

*Bogavante (pza 0,650gr) a la plancha, Buey de Mar, Nécoras, Cigalas a la plancha, Longueirón
de Finisterre, Almejas, Berberechos de Noia, Volandeira gallega, Mejillón, Vieiras al horno y
Percebe o Camarón (s/m)*

CAZUELA MARINERA DE PESCADOS de Temporada (min. 2 pax) ... 65€ / 2 pers.

Fisherman's style fish stew

ARROZ NEGRO con Sepia y Berberechos / Black rice with squid and cockles... 50€ / 2pers.

MENÚ SABOREA / TASTING MENU

VOLANDEIRA Gallega a la plancha

/ Galician grilled pink scallop

LONGUEIRÓN de Fisterra a la plancha

/ Grilled Razor Clams

PESCADO DE TEMPORADA a la espalda / Grilled Season fish

**Cañitas de Cerveño con crema o Bico de Xeado / Pastry tubes with custard cream or
Bico de Xeado ice cream**

PAN Y CAFÉ / Bread & coffee 37€ / pers.

Todos los precios incluyen 10% de iva. / All prices are with 10% tax. Included

DE CUCHARA / WITH SPOON

SOPA DE MARISCOS Y PESCADO / Shellfish and fish Soup 9,20€

PARA COMENZAR / TO START

CROQUETAS CASERAS (de Jamón Ibérico, de Marisco y de Chipirón)

Homemade croquettes (Iberian ham, shellfish and Squid) 11,50 €

SALPICÓN DE BOGAVANTE / Lobster Salad..... 35 € Ración

PULPO A FEIRA / Galician style octopus 19 €

PULPO a la plancha con cremoso de patata /Grilled Octopus and creamed potatoes.....23 €

RABAS DE CALAMAR con Alioli Suave/ Fried squids & "Alioli" 18,50 €

CALAMAR de la ría a la Sartén/Sauted squids..... 22 €

LONGUEIRÓN de Fisterra a la plancha / Grilled razor clams 19 €

ALMEJAS XL a la Sartén con aceite ecológico / Sauted clams ...28 €

ALMEJAS en Salsa Verde / Clams in home-made sauce 23 €

BERBERECHOS de Noia al Vapor / Steam cockles20 €

MEJILLONES al Vapor / Steam Mussels ... 11,50 €

ZAMBURIÑA NEGRA a la Sartén / Galician Sautee Black scallop ...21 €

VOLANDEIRA a la plancha / Galician grilled pink scallop ... 19,50 €

VIEIRA AL HORNO con Velo Ibérico Maldonado /Scallop in our own style .. 9,50€

Todos los precios incluyen 10% de iva. / All prices are with 10% tax. Included

ALGO VERDE / SALADS

Ensalada templada de gambas

Gambas al ajillo, lechuga de color, cherry, aceituna negra, salsa rosa y balsámico

/ Warm salad with prawns, black olives, cocktail sauce & modena vinagre 12,50€

Ensalada Caprese de burrata

Tomate, canónigos, burratina, tomate seco, pistachos, aceite de albahaca y balsámico.

/ Caprese salad, tomato, lamb's lettuce, burrata cheese, dry tomato and fresh basil

and pistachio 12€

Ensalada de queso de cabra y frutos secos, cítricos y vinagreta de balsámico

/ Warm goat cheese salad with nuts, citrics & modena vinagre 12€

Ensalada mixta

Lechuga, tomate, cebolla, ventresca de atún, zanahoria, maíz, huevo, olivas y espárrago

/ Mixed (letuce, tomato, onion, tuna, carrots, corn, egg, olives, asparrugus) 8,50€

Todos los precios incluyen 10% de iva. / All prices are with 10% tax. Included

MARISCOS / SHELLFISH

BUEY DE MAR / Crab..... 32 € /kg

NÉCORAS a la plancha o cocidas / Velvet swimming crab 42 €/kg

CIGALA FRESCA a la plancha o al Vapor / Grilled or Boiled Scampi..... 135 €/Kg

BOGAVANTE a la plancha o cocido / Lobster grilled or boiled 92 € /kg

LANGOSTA a la plancha o cocido / Crayfish grilled or boiled 135 €/KG

PERCEBES DA COSTA / Goose barnacles 30€ ración 0,250gr

*PERCEBE EXTRA / Extra Goose barnacles s/m *consultar precio / ración 0,250gr*

MARISCADA ESPECIAL (min.2 pax) 100€ / 2 pers.

** Buey de Mar, Nécoras, Cigalas a la plancha, Longueirón de Finisterre,
Almejas, Barberechos de Noia, Volandeira gallega, Mejillón, Vieiras al horno
y Percebe o Camarón (s/m)*

MARISCADA ESPECIAL con Bogavante (min.2 pax) 125€ / 2 pers.

*Bogavante (pza 0,650gr) , Buey de Mar, Nécoras, Cigalas a la plancha, Longueirón
de Finisterre, Almejas, Barberechos de Noia, Volandeira gallega, Mejillón , Vieiras
al horno y Percebe o Camarón (s/m)*

Todos los precios incluyen 10% de iva. / All prices are with 10% tax. Included

PESCADOS DA NOSA COSTA / FISHING

RODABALLO de Fisterra a la plancha O en salsa gallega 30 €

/ Galician turbot grilled or galician style

MERO a la plancha con guarnición / Grilled Mere..... 30 €

PALOMETA ROJA (VIRREY) a la plancha /..... S/M

SAN MARTIÑO a la plancha / Grilled Peter Fish..... 28 €

LENGUADO de Finisterre / Grilled Sole..... 25 €

RAPE AL AJILLO con Berberechos y Gambas 28 €

/Garlic Monkfish with cockles and prawns

LUBINA A LA TEJA (gratinada) / Gratin seabass 26 €

PESCADOS PARA COMPARTIR (min 2 pers.)

LUBINA A LA BRASA / Seabass barbecue 65€/kg

LUBINA a la espalda con guarnición / Grilled seabass 62 €/kg

CAZUELA MARINERA de pescados / Fisherman's style fish stew..... 65 €/2 pers.

****Disponemos de otras piezas enteras para compartir. Consulten al personal.*

Also we have whole pieces to shear. Ask to the Staff

PAN ARTESANO y local de masa madre / Artisan Bread: 1,50 €/pers.

PAN SIN GLUTEN / Gluten free Bread: ..2,50€/pers.

NUESTROS ARROCES / RICE DISHES

ARROZ CON BOGAVANTE / Rice with lobster 68 € / 2 pers.

ARROZ NEGRO CON SEPIA Y BERBERECHOS 50 € / 2 pers.

/Black rice with squid and cockles

PAELLA DE MARISCOS / Our style "paella" 49 € / 2 pers.

ARROZ DE LA HUERTA CON VERDURITAS DE TEMPORADA / Rice with seasonal vegetables 45 € / 2 pers.

CARNES / MEAT CUTS

SOLOMILLO de Ternera y salsa de Champiñones 26€

/ Veal tenderloin

ENTRECOTE de Ternera y salsa Pimienta 25 €

/ Beef steak pepper sauce

SECRETO de Cerdo Ibérico y salsa de Queso 24€

/ Iberian pork steak with cheese sauce

Según el reglamento (EU)No 1169/2011 Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal

Todos los precios incluyen 10% de iva. / All prices are with 10% tax. Included

Postres / Desserts

Cañitas de Cerviño rellenas de crema y Bico de Xeado 6,50 €

Pastry tubes with custard cream and ice cream

Tarta de queso fría 5,80 €

Cheesecake

Milhojas de Chocolate 6,20 €

Chocolate layers & Chocolate Cream

Tatín de Manzana 6,00 €

Apple tatin

Tiramisú de la casa 6,00 €

Homemade tiramisú

Secreto de Fresa Bergamota 6,20 €

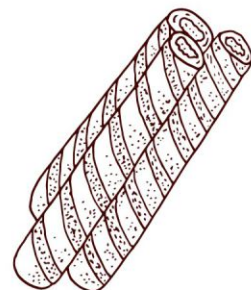
Bergamot & Strawberry Cake

Torrija de Brioche con Bico de Xeado 6,50 €

French toast and ice cream

Queso gallego de Arzúa y Membrillo 6,50€

Arzúa cheese with quince



Bico de Xeado 3,00€/unidad

Bico de Xeado ice creams



BICO
de xeado



HELADO 100%
GALLEGO Y ARTESANO



galicia
calidade

