



Para empezar, picar y/o compartir...

Gambones a la plancha con sal gorda y limón (8ud.)	16,00 €
Zamburiñas al horno con ajito y perejil (8ud)	16,50 €
Pulpo a la gallega con cachelos	21,50 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez	17,75 €
Rueda de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez	16,75 €
Ensaladilla rusa casera con piquillos en tiras y picos de Jerez	7,50 €
Ensalada mixta con huevo duro y atún	9,50 €
Ensalada César con pollo, bacon, cherrys, parmesano y picatostes	11,50 €
Parrillada de verduras con sal maldon y aceite oliva virgen	12,50 €
Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de Padrón	10,75 €
Revuelto al gusto con patatas paja	8,75 €
Croquetas de rabo de toro con chimi churri y patatas paja (6ud.)	12,00 €

Y como plato principal...

Arroz con bogavante (caldosos o seco). Precio por persona, mínimo 2 persona	16,50 €
Cazuela de lasaña de carne a la barbacoa	9,50 €
Chuletón de vaca gallega (500gr.) a la plancha con guarnición	17,50 €
Entrecot de lomo bajo de vaca (275gr.) a la plancha con guarnición	15,50 €
Raxo gallego al albariño con patatas fritas	11,75 €
Cachopo de ternera gallega con queso curado, pimiento del piquillo y salsa de setas	13,75 €
Escalopines de solomillo ibérico a las 5 pimientas con guarnición	14,75 €
Filete de ternera/pollo a la plancha con guarnición	9,50 €
Merluza fresca a la vasca con cachelos	15,75 €
Calamares de anzuelo a la andaluza con patatas fritas y limón	11,75 €
Bacalao al pil pil con gulas y cachelos de patata	15,50 €
Cazuela de mero al Moët&Chandon con gulas y cachelos de patata	16,75 €
* Salsa roquefort o pimienta suplemento...	1,50 €

Precios carta IVA 10% incluido



También disponemos de otros platos con genero y recetas gallegas como lubina salve de Cedeira, San Martiño, rodaballo, mejillones de batea, berberechos, vieiras, navajas, percebes, centollas, nécoras, camarón gallego, codillo, y otros platos gallegos, pero para garantizar su calidad, solo serán servidos por encargo debido a su baja demanda en este establecimiento donde nuestro fuerte es el menú del día

Y el remate final..

Tarta de queso casera con frutos rojos	4,50 €
Brownie casero con helado de vainilla	5,50 €
Postre de la abuela con nata	4,50 €
Nuestro tiramisú casero	4,50 €
Fruta del día	2,00 €
Otros postres caseros... (arroz con leche, natillas, crema de yogurt,,)	3,75 €
Helados variados, también sin lactosa y sin gluten	2,50 €

Servicio de pan y aperitivo 1,00€ por persona. Disponemos de pan apto para celíacos



*Sin gluten, se lo podemos preparar para celíacos previo aviso,
y los demás, en la medida de lo posible, intentaremos adaptarlos
También disponemos de cerveza sin gluten, preguntenos!!!*

*Todos nuestros platos pueden contener trazas de los 14 alérgenos
por contaminación cruzada y/o aérea.*

Consulte con la dirección si tiene alergia/intolerancia a algún alimento

Precios carta IVA 10% incluido