

1906 RESERVA Estrella Galicia presión_{2,50€}

La colorada 33cl_{3,00€}

ESTRELLA GALICIA sin 33cl_{2,10€}

Black coupage 33cl 3,00€

Copa de cava_{2,90€}

Vermouth selecto_{2,50€}

Zumo de naranja natural_{1,00€}

Catavinos de jerez o manzanilla_{2,50€}

PROPUESTA PARA COMPARTIR Marzo 2020

COMPUESTA POR TRES ESPECIALIDADES: Empanada gallega, pulpo afeira, y molusco del día (según disponibilidad)

Y UN PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE TERNERA GALLEGA O PESCADO DEL DÍA.

Surtido de repostería, pan gallego y digestivo artesano.

30,00 euros por comensal, IVA incluido

Menú a mesa completa (tantos menús como comensales en la mesa),

disponible todos los días. BEBIDA APARTE.



Para los niños podemos cocinar:

- Tortilla francesa con patatas
- Filete de ternera con patatas
 - Arroz a la cubana
- Pescado a la romana sin espinas

Tarta de Santiago flameadita _{5,50€}



Capuchino helado _{4,50€}



Tarta de queso con frutos rojos _{4,50€}



Helado gallego artesano _{4,00€}



Yogurt con limón y frutos rojos _{4,50€}



Piña natural _{4,00€}

Coulant de chocolate _{5,50€}








Filloa rellena de castaña _{5,50€}









A ' PEREGRINA









Jamón ibérico a cuchillo 200gr-100gr. 22,00€-11,00€  Tabla de quesos gallegos 16,00€-8,00€ 

Pimiento de piquillo relleno marisquero 2,20€    

Ensalada sinfonía templada con frutos secos 10,00€     Ensalada verde 6,00€ 







Foie mi cuit con delicatessen de frutas 15,8,00€  Puntilla de calamar con toque de miel 8,00€ 






Cocochas de bacalao al ajillo 12,00€   Pimientos de padrón 6,00€ 



Morcilla gallega dulce (pasas y piñones) 12,00€  Huevo crujiente 11,00€  



Gambones plancha (6) 14,00€ 



.....de la mar.....producto fresco



Clóchinas o mejillones 8,00€   Almejas de la ría al albariño 16,00€    Navajas plancha (6) 12,50€ 



Zamburiñas guisaditas(6) 14,00€    Vieira miña Nai (2) 14,00€  Buey de mar o Centolla cocida 16,00€-22,00€ 

Pescaditos del mediterráneo fritos 12,00€  




Taco de bacalao a la Orensana 12,00€ Ración tres piezas 24,00€  


Rodaballo brasa con verduritas (2) 22,00€  

Merluza de pincho de Burela a la plancha guarnecida 18,50€  

Lubina a la brasa (600 a 800 gr.) 19,00€  



...tradicionales gallegos

Caldito gallego tradicional (365 días al año) 6,00€ Empanada del día (consúltenos el relleno) 3,00€POR COMENSAL   



Pulpo a Feira con cachelos Pincho 15,00€ Tapa 18,50€

Lacón con cachelos y grelos 12,00€ Plato gallego: laconada completa 18,50

Churrasco de ternera brasa 15,00€  

...ternera gallega IGP al corte

Entrecote a la brasa (500gr.) 22,50€

Solomillo de ternera gallega (400gr) 29,00€

Chuletón a la brasa (piezas desde 900 gramos 37,50€ a 1,700kg 55,00€)

carnes al corte, precios según peso, puede oscilar según el tamaño de la pieza.