

Estrella Galicia 1906 reserva presión_{2,10€}

La colorada 33cl_{2,60€}

Heineken sin 33cl_{2,10€}

Black coupage 33cl_{2,60€}

Copa de cava_{2,90€}

Vermouth selecto _{2,50€}

Sidra 25 cl_{2,50€}

Catavinos de jerez o manzanilla_{2,00€}

PROPUESTA PARA COMPARTIR

COMPUESTA POR TRES ESPECIALIDADES (molusco del día, pulpo afeira y entrante de interior) 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, disponible todos los días






DISPONEMOS DE UN MENÚ INFANTIL, CONSÚLTENOS.

Tarta de Santiago flameadita _{5,50€}    

Cañitas fritas de Cerviño con fruta y chocolate _{7,50€}    

Tarta de queso con frutos rojos_{4,50€} 

Helado gallego artesano (consulte sabores)_{4,00€}   








Yogurt con limón y frutos rojos_{4,50€} 

Piña natural_{4,00€} Capuchino helado _{5,50€}    

Coulant de chocolate _{5,50€}     Filloa rellena de castaña _{5,50€}    

A ´ PEREGRINA



- Jamón ibérico a cuchillo 200gr 22,00 media 11,00€ 
- Tabla de quesos gallegos 16,00€ media 8,00€ 
- Puntilla de calamar con toque de miel 12,00€ 
- Pimiento de piquillo relleno de pescado 2,20 € unidad    
- Ensalada sinfonía templada con frutos secos 10,00€     Ensalada verde 6,00€ 
- Foie mi cuit con delicatessen de frutas 18,00€ 
- Cochas de bacalao picantes 12,00€  
- Pimientos de padrón 6,00€ 
- Caldito gallego tradicional (365 días al año) 6,00€
- Empanada del día (cada día una diferente) 3,00€PAX    
- Morcilla gallega dulce (pasas y piñones) 12,00€ 
- Huevo crujiente 11,00€  
- Pulpo a Feira con cachelos Pincho 15,00€ Tapa 18,50€ Ración 26,00€

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


























- Mejillones 8,00€   Almejas de la ría al albariño 16,00€    Navajas plancha por unidades 2,20€ 
- Zamburiñas guisaditas 14,00€    Vieira y gambón en brocheta 7,00€  Buey de mar o Centolla cocida 16,00-26,00€ 
- Pescaditos del mediterráneo fritos 15,00€  
- Salteado de emperador wok 12,00 €  
- Taco de bacalao a la Orensana 12,00€  
- Rodaballo plancha con verduritas 22,00€  
- Merluza de pincho de Burela a la plancha guarnecida 18,50€  
- Lubina a la brasa (600 a 800 gr.) 19,00€  
- Lacón con cachelos y grelos 12,00€
- Plato gallego: laconada completa 18,50

TABLA PEREGRINA DE CARNE (SECRETO, Churrasco de ternera brasa, SOLOMILLITO DE TERNERA 25,00€  

...ternera gallega IGP al corte  

Entrecotte (500 a 600gr) 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.

