

RACIONES GALLEGAS “del interior” € GALICIAN TAPAS “inland”

Pan gallego (servicio directo)	0,75	Homemade bread (directly)
Taza de caldo gallego	6,00	Pilgrim´s soup
Empanada del día	4,00	Galician pie (ask for flavour)
Laconada completa	18,50	Big main course:
Lacón con cachelos	12,00	Shoulder of pork
Pimientos de padrón	6,00	Green small pepper

RACIONES GALLEGAS “de la costa” € GALICIAN TAPAS “seaside”

Pincho de pulpo A’feira (Pequeña)	15,00	A’feira octopus small size
Tapa de pulpo A’feira (Mediana)	20,50	A’feira octopus medium size
Almeja de la ría a la marinera	16,00	Sea style clams from stuary
Mejillón gigante (temporada)	10,00	King size mussels (season only)
Zamburiñas al albariño (unidad)	2,20	Small scallop cooked with albariño (unit)
Vieira miña Nai(unidad)	7,00	Saint Jacob scallop(unit)
Buey de mar cocido por nosotros	18,00	Edible crab boiled
Tabla peregrina de pescado	18,50	Fish tasting wood

TAPAS CLÁSICAS € CLASSIC TAPAS

Jamón Ibérico Guijuelo (150gr)	22,00	Iberic ham (Guijuelo 150gr.)
Tabla de quesos gallegos D. O	15,00	Galician cheese (3 types)
Tetilla gallega	8,00	Tetilla cheese

CARNES € MEAT

Ternera Gallega IGP	€	Galician Veal IGP
Entrecotte al corte aprox. 400gr.	19,50	Entrecotte aprox. 400gr.
Tabla peregrina de carne	29,00	Meat tasting wood
Chuletón de ternera gallega (800gr.1,200gr.)	40,00€kg	Chump chop (800gr.-1,200gr.)
Churrasco de ternera gallega a la brasa	13,00	Galician veal ribs on barbecue

TAPAS SELECTAS € SMART TAPAS

Ensalada verde	6,00	Green salad
Sinfonía de ensaladas con frutos secos (y fruta de temporada)	10,00	Simphony salad with nuts and fruits
Verduras frescas al wok	12,00	Wok fresh vegetables
Huevo crujiente (con setas)	11,00	Crispy egg (with mushrooms)
Puntillas de calamar con toque de miel	12,00	Baby squids fried with a hint of honey
Cocochas de bacalao ajillo	12,00	Steamed codfish kokotxas
Foie mi cuit con tostadas	18,00	Foie mi cuit, bread
Gambones wok con salicornia	14,00	Big prawns with seaweeds

EL SERVICIO EN TERRAZA SUPONE UN 5% SOBRE EL TOTAL..

PESCADOS FRESCOS € FRESH FISH

Taco de bacalao a la orensana (versión tempura)	12,00	Piece of codfish (tempura)
Ración de bacalao a la Orensana	24,00	A la orensana codfish (3 pieces)
Fritura de pescados del mediterráneo (para 2)	12,00	Small fried fishes from the beach (2 persons)
Rodaballo gallego acuicultura (rodaja)	22,00	Braised turbot (2 persons)
Merluza de pincho de Burela (Lugo)	18,50	Grilled galician hake
Lubina (acuicultura) braseada	16,00	Braised sea bass
Pescados azules en temporada: atún y bonito del norte	Según temporada	Tuna and bonito (season)

Servimos guarnición de verduras y patatas Garniture: vegs and fries

POSTRES € DESSERTS

Tarta de Santiago	4,50
Tarta de queso con frambuesa	4,50
Coulant de chocolate	5,50
Yogurt griego con miel	4,00
Bolita de helado	3,50
Filloa rellena de crema	5,50

Flamed almonds cake
Homemade cheesecake
Chocolate coolant
Greek yogurt with honey
Scup of ice cream
Homemade crepe filled