

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)
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)
Tabla peregrina de pescado	18,50	Fish tasting wood

TAPAS CLÁSICAS	€	CLASSIC TAPAS
Ibérico Paleta (150gr)	17,00	Iberic ham (shoulder)(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.
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
Sinfonía de ensaladas con frutos secos (y fruta de temporada)	10,00	Simphony salad with nuts and fruits
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
Gambones wok con salicornia	14,00	Big prawns with seaweeds

A PARTIR DE OCTUBRE.... UNA CENA DE CINE AL MES EN OPEREGRINO.....
 COCINAREMOS RECETAS DE CINE EN UN MANÉ MARIDADO, PARA DISFRUTAR DE UNA CENA DIFERENTE Y ESTIMULANTE....
 INSTAGRAM: OPEREGRINO APERTEGRINA VALENCIA

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
<i>Servimos guarnición de verduras y patatas</i>		<i>Garniture: vegs and fries</i>