

OPEREGRINO bizarro 2023

CLAVE WIFI:
bizarro2022



Tabla de quesos gallegos 16,00€ media 10,00€

Puntilla de calamar con toque de miel 10,00€

Ensalada sinfonía templada con frutos secos 10,00€

Pimientos de padrón 6,00€

Caldito gallego tradicional (365 días al año) 6,00€

Empanada del día (consúltenos relleno) 5,00€PAX

Lacón con cachelos y grelos 12,00€

Plato gallego: lacón, grelos, cachelos, chorizo y garbanzos 18,50

Pulpo a Feira con cachelos Pincho 16,00€ Tapa 20,50€

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

Clóchinas o mejillón gallego según TEMPORADA 10,00€

Almejas (BLANCA GALLEGA) de la ría al albariño (docena) 16,00€

Zamburiñas plancha con espirulina (unidad) 2,50€

Pescaditos del mediterráneo fritos TEMPORADA 12,00€

Tabla peregrina de pescado (calamar, fritura y pescado blanco plancha) 24,00 €

Taco de bacalao a la Orensana 14,00€ Rodaballo parrilla con verduritas 24,00€

...ternera gallega IGP al corte

Tabla peregrina de carne (Solomillo, costilla, lomo bajo, con verduras y patatas) 29,00€

Entrecote (350 a 450gr) 23,50€ Churrasco de ternera gallega 16,00€

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.

Tarta de Santiago flameadita 6,50€ Filloa rellena de crema 5,50€

Helado (dos bolitas) 4,00€

Tarta de queso con frutos rojos 5,50€ Yogurt con limón y frutos rojos 4,50€

Coulant de chocolate 5,50€

DISPONEMOS DE
UN MENÚ
INFANTIL,
CONSÚLTENOS.

OPEREGRINO bizarro 2023

WIFI KEY:
bizarro 2022



Artisan cheese from Galicia (3 types) 16,00€ half 10,00€ 

Baby squids fried with a hint of honey 10,00€ 

Simphony salad with nuts 10,00€    

Fried green peppers 6,00€  Pilgrim´s soup 6,00€

Galician pie (ask for flavour) 4,00€PAX    

Shoulder of pork with boiled potatoe and vegs 12,00€



Big main course: shoulder of pork, chickpeas, vegetables, potatoes and chorizo 18,50

Afeira octopus (boiled, with oil and paprika) S 16,,00€ M 20,50€

.....from the ocean. Fresh fish

Seasonal Mussels 10,00€   Steamed galician white clams with albariño wine (12 pieces) 16,00€   

Grilled scallops with aromatic oil (unit) 2,50€   

Small fried fishes (season) 12,00€  

Tasting fish table (squids, small fishes, grilled white fish)) 24,00 €   

A la orensana codfish (spineless) 14,00€   Braised turbot with vegs 24,00€  

...Galician beef Certified quality

Tasting meat table (Small sirloin, ribs, entrecotte, vegs and fries) 29,00€

Entrecotte (350 a 450gr) 23,50€

Galician beef ribs 16,00€

Tbone from 900 grams 37,50€ to 1,700kg 55,00€)

The Price of the piece depends on the weight. The prices we show, are the standard.

Flamed almonds cake 6,50€    Galician crepe filled with pastry cream 5,50€



Two scups of ice cream) 4,00€    Cheesecake 5,50€  Greek yogurt with lemon ,4,50€

 Chocolate Coulant 5,50€   

ASK FOR KIDS
MENU

