



# **ENTRANTES**

## **ENSALADAS**

Ensalada César (Lechuga, tomate, pollo, picatostes, queso, nueces y salsa césar)	9€
Ensalada de frutos del mar (Lechuga, tomate, cebolla, calamares, gambas, langostinos y mejillones)	9€
Ensalada tropical con vinagreta de frutos rojos y salsa de yogur (Lechuga, tomate y frutas de temporada)	8€
Ensalada mixta (Lechuga, tomate, cebolla, maíz, espárragos, atún, zanahoria y aceitunas)	8€

# **MARISCOS**

Vieiras ínsua	5€/ud.
Almejas a la marinera	14€
Langostinos a la plancha	13€
Zamburiñas a la plancha (10 ud.)	18€
Navajas de Finisterre a la plancha	12€

## **CARNE**

Diama da asudana laskala kaja	
Pierna de cordero lechal a baja temperatura con patatas y verdura a la plancha	16€
Chuleta de ternera con patatas y pimiento	14€
Entrecot con pimientos y champiñones al ajillo	16€
Solomillo de ternera con patatas y verdura a la plancha	18€
Churrasco de cerdo	11€
Churrasco de ternera	13€
Jarrete de ternera al mencía	13€
Croca de ternera fileteada	12€
— Sugerencias para 2 personas —	
Parrillada de carne Pollo + chorizo rojo + chorizo criollo + churrasco de ternera + churrasco de cerdo + croca fileteada y patatas fritas	25€
Caja Ínsua Tortilla de patata pequeña + croca fileteada + croquetas caseras + ensalada del Chef	22€
PESCADOS	
Lenguado a la plancha con ensalada verde	17€
Bacalao gratinado con ali-oli de albahaca	15€
Bacalao a la parrilla con patata cocida y cebolla a la plancha	18€
Merluza con algas y almejas	14€













Caldeirada de pescados del día

15€



# ARROCES & **PASTAS FRESCAS**

Risotto de setas, pulpo y langostinos	13,50€
Ravioli de espinacas y ricota al pesto	8€
Lasaña	8€
Spaguetti a la boloñesa	8€
———— Sugerencias para 2 personas	
Arroz con bogavante	45€
Paella de mariscos	40€

Paella de mariscos	40€
PIZZAS tomate, mozarella, orégano y	
Vegetariana (Cebolla, pimiento, champiñones, aceitunas y tomate)	9€
Boloñesa (Salsa boloñesa -con carne de ternera picada-)	8,50€
Ínsua (Panceta, jamón, chorizo y huevo)	8,50€
Calzone (se sirve cerrada) (Jamón york, aceitunas negras y champiñones)	8€
Prosciuto (Jamón york)	7,50€
Fruto di mare (Gambas, mejillones, calamares y almejas)	9€

Gallega

(Pulpo, pimentón y aceite de oliva)

## **MENÚ ESPECIAL**

- ENTRANTES -

Carpaccio de pulpo

Ensalada templada de setas y langostinos

- PLATO PRINCIPAL -

A elegir entre...

Jarrete de ternera al Mencía

Bacalao gratinado al ali-oli

— INCLUYE —

Pan

Postre casero

Chupito de orujo gallego

Café o infusión

- 24€/ PERSONA -

Las bebidas no están incluidas en el precio.

## **POSTRES**

Elaboramos diariamente una variedad de postres caseros. Nuestro personal les informará de los postres disponibles hoy.

# **ALÉRGENOS**















CONTIENE CRUSTÁCEOS GLUTEN

HUEVOS























DIÓXIDO DE

MOLUSCOS ALTRAMUCES







10€









# **CARTA DE VINOS**

WINE LIST



## **TINTOS**

#### **RIOJA CRIANZA**

Azpilicueta 14€ Lan 14€

#### **RIOJA RESERVA**

Azpilicueta reserva 17€

## MENCÍA

Rectoral de Amandi 13€

Vía Romana 14€



### **BLANCOS**

#### **ALBARIÑO**

Santiago Ruiz

Terras Gauda

18€

Martín Códax

Camiño do Rei

13€

Terramundi

#### **RIBEIRO**

Costeira 14€
Cumio 12€



#### REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal.

Muchas gracias.

#### REGULATION (UE) N° 1169/2011

Information available on food allergies and intolerances.

Request the information to the staff.

Thank you.



