



RÍO PAMBRE
BALNEARIO



ENTRANTES

- Zamburiñas en su concha
gratinadas con taquitos de jamón 🦞 12,50€
- Navajas a la plancha con aceite
de cítricos 🦞 12,30€
- Pulpo salteado al ajillo con gambas
🦞 🦞 🦞 15,50€
- Revuelto de huevos camperos
con alga Wakame y erizo de mar 🥚 🥚 9,50€
- Laminado de cecina de León con
queso Idiazábal y tostas de pan de ajo 🥖 🥖 8,60€
- Parrillada de hortalizas de
temporada con aceite de romero 9€
- Pasta salteada con frutos secos,
gambas y escamas de queso 🥚 🦞 🦞 🦞 7,80€
- Langostinos crujientes con mayonesa 11,50€
🦞 🥚 🥚 🦞
- Ensalada variada con aguacate,
queso de Burgos, piña natural, nueces
y ventresca de bonito 🥬 🦞 🥚 🦞 7,50€
- Queso Arzúa-Ulloa caramelizado en
plancha sobre lecho de tomate natural 7,50€
🥖
- Cazuelita de chorizos del pincho
al vino Albariño 🍷 6€
- Crema de verduras de temporada
100% vegetal 6€
- Ración de pan 🥖 0,90€

PESCADOS

- Lomo de bacalao al horno con
zamburiñas y aceite verde 🦞 🦞 15,60€
- Pescado del día según lonja (lubina,
gallo, rodaballo, dorada, sargo...) 🦞 12€
- Pulпитos caramelizados con patata
tostada y vinagreta de mejillones 🦞 17,50€
- Lenguado a la plancha con
espárragos de Navarra asados 🦞 14,50€

CARNES

- Filetes de lomo bajo de vacuno mayor
con patatas y pera caramelizada 15,60€
- Escalopines de ternera gallega con
sal en escamas 10,50€
- Ternera estofada en su jugo con
melocotones asados 🥚 🥚 🦞 11,30€
- Entrecot de ternera gallega con
piquillos y patatas fritas 15,80€
- Solomillo de cerdo con manzana
asada y sirope de frutos rojos 10,60€

ALÉRGENOS

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





RÍO PAMBRE
BALNEARIO

CARTA DE VINOS

WINE LIST



D. O. RIAS BAIXAS

12 Cuncas | **Albariño** 15,50€

Terramundi | **Albariño** 12,50€

D. O. RIBEIRO

Cumio | **Ribeiro** 11,50€

Pazo do Xan | **Ribeiro** 11€

D. O. VALDEORRAS

D'Berna | **Mencía** 14€

D'Berna | **Godello** 13,50€

Quinta da Peza | **Mencía** 13,50€

Verdes Castros | **Godello** 11,50€

Verdes Castros | **Mencía** 11,50€

D. O. MONTERREI

Terra de Gargalo | **Monterrei** 14,50€

D. O. RIBEIRA SACRA

Vía Romana | **Ribeira Sacra** 14,50€

Conde de Lagariños | **Ribeira Sacra** 11,50€

D. O. RIOJA

Rioja Otoñal | **Vino del año** 11,50€



CRianza

Lan | **Crianza** 15,50€

Carlos Serres | **Crianza** 14€

Faustino | **Crianza** 13,50€

D. O. RIBERA DE DUERO

Marqués de Burgos | **Crianza** 15,50€

Marqués de Burgos | **Roble** 13,50€

VINOS DULCES

O Porto Rozés 13,50€

Casta Diva | **Cosecha Miel 1997** 12,50€



CAVAS

Cava R. J. Mur 14,50€

Cava Masia Perelada 13,50€

Cava Freixenet | **Cordón Negro** 13€





RÍO PAMBRE
BALNEARIO



STARTERS

- Scallops in their shell au gratin with chopped ham 🍤 12,50€
- Grilled razor shell with citrus oil 🍤 12,30€
- Garlic octopus sauteed with shrimps 🍤 🍤 🍤 15,50€
- Scrambled free-range eggs with Wakame seaweed and sea urchin 🍳 🍳 9,50€
- Sliced León cecina (salted and dried meat from Leon) with Idiazabal cheese and garlic bread toast 🍳 🍳 8,60€
- Seasonal vegetables barbecue with Rosemary oil 9€
- Pasta sauteed with dried fruits, shrimps and cheese flakes 🍝 🍳 🍳 🍳 7,80€
- Creaking shrimps with mayonnaise 🍤 🍤 🍤 🍤 11,50€
- Mixed salad with avocado, walnuts and bonito tuna belly 🥗 🍤 🍤 🍤 7,50€
- Caramelised Arzúa-Ulloa cheese grilled on natural tomato bed 🍷 7,50€
- Chorizos del pincho (small spicy pork sausages) in Albariño wine served in small casserole 🍷 6€
- Seasonal vegetables cream 100% vegetal 6€
- Ration of bread 🍞 0,90€

FISH

- Codfish loin to the oven with variegated scallop and green oil 🐟 🍤 15,60€
- Fish of the day depending on fish market offer (Sea bass, john dory, turbot, gilt-head bream, white seabream...) 🐟 12€
- Small octopuses with toasted potato and mussels vinaigrette 🍤 17,50€
- Grilled dab with roasted Navarra asparagus 🐟 14,50€

MEATS

- Beef tenderloin with potatoes and caramelised pears 15,60€
- Galician veal escalopes with sea salt flakes 10,50€
- Stewed veal in its juice with roasted peaches 🍷 🍳 🍳 11,30€
- Galician beef entrecote with piquillos peppers and julienne potatoes 15,80€
- Pork filet-mignon with roasted apple and red berries syrup 10,60€

ALLERGENS

These dishes have the following allergens:



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYBEANS



MILK



TREE NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME SEEDS



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



MOLLUSCS



LUPIN

