



RÍO PAMBRE
BALNEARIO



RACIONES

Zamburiñas en su concha gratinadas con taquitos de jamón	12,50€	
Navajas a la plancha con aceite de cítricos.....	12,30€	
Cazuela de champiñones con gambas y crujiente de jamón	9,50€	
Laminado de cecina de León con queso Idiazábal y tostas de pan de ajo.....	8,60€	
Gambas al ajillo.	9,50€	
Tabla de ibéricos..... (Chorizo, salchichón y lomo embuchado)	8,60€	
Croquetas caseras de jamón.....	8,60€	
Combinado de quesos	9€	
(Arzúa-Ulloa, San Simón da Costa e Idiazábal)		
Cazuelita de chorizos del pincho al vino Albariño.....	6€	
Piña natural asada con jamón serrano	7,50€	

TOSTAS

Queso Arzúa-Ulloa caramelizado en plancha.....	7,30€	
Revuelto de huevos camperos con grelos.....	7,30€	
Tomate, lonchas finas de jamón y un toque de orégano.....	7,30€	

ALÉRGENOS

Conforme a la legislación vigente se les informa de los alérgenos de nuestros platos:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





RÍO PAMBRE
BALNEARIO



RATIONS

Scallops in their shell au gratin with chopped ham.....	12,50€	
Grilled razor shell with citrus oil.....	12,30€	
Mushrooms with shrimps and creaking ham in casserole.....	9,50€	
Sliced León cecina (salted and dried meat from León) with Idiazabal cheese and garlic bread toast.....	8,60€	
Garlic shrimps.....	9,50€	
Iberian charcuterie platter..... (Chorizo, salchichón and lomo embuchado)	8,60€	
Home-style ham croquettes.....	8,60€	
Cheese combination platter..... (Arzúa-Ulloa, San Simón da Costa e Idiazábal)	9€	
Chorizos del pincho (small spicy pork sausages) in Albariño wine served in small casserole.....	6€	
Natural roasted pineapple with serrano ham.....	7,50€	

TOAST

Caramelised Arzuza-Ulloa cheese grilled.....	7,30€	
Scrambled free-range eggs with turnip greens.....	7,30€	
Tomato, sliced ham and a touch of oregano.....	7,30€	

LIST OF 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

