





































PUERTA DEL CAMINO












GASTROBAR

GOLDEN GOOSE












— para picar y compartir —

Ensalada de pollo de corral, cebolla crocante y parmesano **10'00 €**   
Ensalada caprese con aguacate y salmón ahumado (Italia) **10'00 €**  
Croquetas caseras (8 ud.) **9'00 €**    
Chipirones fritos con alioli de lima **12'00 €**     
Bao de pulpo y panceta (Asia // 2 ud.) **11'00 €**    
Bao de pollo asado (Asia // 2 ud.) **10'00 €**   
Tacos de langostinos fritos con salsa roja (México // 4 ud.) **10'00 €**   
Tacos de carnitas en salsa de cerveza y encurtidos caseros (México // 4 ud.) **11'00 €** 
Tacos con vegetales y crema de queso azul (México // 4 ud.) **10'00 €**  
Merluza al vapor con patata revolcona y algas **15'00 €**  
Bacalao con curry de espinacas y coliflor (India) **13'00 €**  
Secreto de porco celta con chimichurri de pimientos de Padrón **14'00 €**  
Fingers de pollo de corral con mahonesa de curry **8'00 €**   
Nuestras patatas caseras **6'00 €**
Wok de noodles con vegetales, sésamo, huevo y salsa teriyaki (Asia) **9'00 €**    
Pinsa con crema de tomate, verduras escalibadas y anchoas (Italia) **8'00 €**   
Pinsa de queso de Arzúa, shiitaques confitados al romero y galo celta (Italia) **9'00 €**  
Burrito de croca de ternera, aguacate, rúcula y salsa de tomate asado (México) **10'00 €**   
Bocata de chipirones, salsa de ajo asado y algas crujientes **9'00 €**   
Pepito de lacón asado, tomate a la plancha y rúcula **8'00 €**  

— hamburguesas —

Hamburguesa de pulpo con queso del país y lechuga de mar **12'00 €**    
Hamburguesa de ternera gallega, cebolla al vino, tomate y queso manchego **11'00 €**   
Hamburguesa de vaca, verduras asadas, queso ahumado y crema de ajo **11'00 €**   
Hamburguesa vegetal de quinoa y shiitaques con pimientos del piquillo y aguacate **11'00 €**  

— algo dulce —

Ensalada de fruta fresca con helado **6'00 €** 
Tarta de chocolate negro y amaretto (Italia) **6'00 €**   
Milhojas de crema vegetal de chocolate y limón (Francia) **6'00 €**    
Tarta tatin con crema de vainilla (Francia) **6'00 €**   

IVA incluido.

Si desea más información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES CON GLUTÉN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO











PUERTA DEL CAMINO


GASTROBAR











GOLDEN GOOSE

nuestros vinos

nuestros tintos



Via Romana _____	18'00 €	
D.O.Ribeira Sacra		
Don Bernardino _____	16'00 €	
D.O.Ribeira Sacra		
Promine Joven _____	16'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Promine Barrica _____	20'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Crego e Monaguillo _____	16'00 €	
D.O. Monterrei		
Orube Crianza _____	16'00 €	
D.O. Ca. Rioja		
Solar Viejo _____	14'00 €	
D.O.Rioja		
Ramón Bilbao _____	16'00 €	
D.O. Ca. Rioja		
Valdubon Roble _____	18'00 €	
D.O. Ribera del Duero		

nuestros blancos

Etcétera _____	14'00 €	
D.O.Rueda		
Carta Marina _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Vionta _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Lixeles _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Don Bernardino _____	18'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Dimia _____	12'00 €	
D.O. Ribeiro		
Libredon _____	14'00 €	
D.O. Ribeiro		
Mil Ríos _____	14'00 €	
D.O.Valdeorras		
Lagar de Deuses _____	14'00 €	
D.O.Monterrei		
Vionta Godello _____	16'00 €	
D.O.Monterrei		

nuestros cócteles

Golden Goose _____	8'00 €
Zum de Naranja, Vodka	
Caipiroska _____	8'00 €
Vodka, Jugo de Lima y Azúcar	

Puerta del Camino _____	8'00 €	
Ron, cointreau, vodka y ginebra		
Oca Garden _____	8'00 €	
Zum natural de lima y albahaca		

IVA incluido.

Si desea más información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES CON GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO





PUERTA DEL CAMINO


m e n u

GASTROBAR






GOLDEN GOOSE





to share




Freeze chicken salad with _____ **10'00 €**   

Capresse salad with avocado _____ **10'00 €**  

Homemade croquettes (8 units) _____ **9'00 €**    

Fried squid with lime ali-oli _____ **12'00 €**     

Octopus and belly bao _____ **11'00 €**    




Roasted chicken bao _____ **10'00 €**   

Fried prawns tacos with red sauce _____ **10'00 €**    





Meat tacos in beer sauce and _____ **11'00 €**    

Vegetable tacos with blue _____ **10'00 €**    






Steamed hake with revolcona _____ **15'00 €**    





Cod with spinach and _____ **13'00 €**   





Celtic pork spider with Padrón _____ **14'00 €**    





Corral chicken fingers _____ **8'00 €**    





Our homemade potatoes _____ **6'00 €**

Noodles and vegetables wok _____ **9'00 €**     

Pinsa with tomato cream, scaled _____ **8'00 €**    






Arzua cheese pinsa, confited _____ **9'00 €**    





Beef croca burrito, avocado, rucula _____ **10'00 €**    

Squid sandwich with roasted _____ **9'00 €**    





Roasted shoulder pork pepito, _____ **8'00 €**    

hamburgers

Octopus burger with _____ **12'00 €**     





Galician beef burger, wine onion, _____ **11'00 €**    




Beef burger, roasted vegetables, _____ **11'00 €**    





Quinoa and shiitaques vegetable _____ **11'00 €**    

something sweet

Fresh fruit salad with ice cream _____ **6'00 €** 

Black chocolate and _____ **6'00 €**    

Chocolate and lemon vegetable _____ **6'00 €**    

Tatin cake with vanilla cream _____ **6'00 €**    

VAT included

If you need more information about allergen content of our plates, you could ask our waiters



EGG



MILK



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



FISH



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



CEREALS CONTAINING GLUTEN



PEANUTS



NUTS



SOYBEANS



SESAME SEEDS



LUPIN



CELERY


PUERTA DEL CAMINO











m e n u

GASTROBAR











GOLDEN GOOSE

our wines



our red wines

Via Romana _____	18'00 €	
D.O.Ribeira Sacra		
Don Bernardino _____	16'00 €	
D.O.Ribeira Sacra		
Promine Joven _____	16'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Promine Barrica _____	20'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Crego e Monaguillo _____	16'00 €	
D.O. Monterrei		
Orube Crianza _____	16'00 €	
D.O. Ca. Rioja		
Solar Viejo _____	14'00 €	
D.O.Rioja		
Ramón Bilbao _____	16'00 €	
D.O. Ca. Rioja		
Valdubon Roble _____	18'00 €	
D.O. Ribera del Duero		

our white wines

Etcétera _____	14'00 €	
D.O.Rueda		
Carta Marina _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Vionta _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Lixeles _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Don Bernardino _____	18'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Dimia _____	12'00 €	
D.O. Ribeiro		
Libredon _____	14'00 €	
D.O. Ribeiro		
Mil Ríos _____	14'00 €	
D.O.Valdeorras		
Lagar de Deuses _____	14'00 €	
D.O.Monterrei		
Vionta Godello _____	16'00 €	
D.O.Monterrei		

our cocktails

Golden Goose _____	8'00 €	
Orange juice, Vodka		
Caipiroska _____	8'00 €	
Vodka, lime juice and sugar		
Puerta del Camino _____	8'00 €	
Rum, cointreau, vodka and gin		
Oca Garden _____	8'00 €	
Natural lime juice and basil		

VAT included

If you need more information about allergen content of our plates, you could ask our waiters



EGG



MILK



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



FISH



MUSTARD


 SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES

 CEREALS
CONTAINING
GLUTEN


PEANUTS



NUTS



SOYBEANS


 SESAME
SEEDS


LUPIN



CELERY