



Para Empezar

Ensalada Mare	10.00
<i>Bonito de Burela en conserva casera, Huevo, Tomatitos y Cebolla Morada Encurtida</i>	
Ensalada de Pablo	14.00
<i>Bacalao Confitado, naranja, dátiles y vinagreta de ajo asado</i>	
Caldo Gallego Tradicional de Berza y Castañas	12.00
Foie MiCuit con frutas de temporada y confituras artesanas	18.00
Empanada tradicional de Congrio y Zamburiñas	16.00
Gambas Rojas a la Plancha con flor de Sal	18.00
<i>8 unidades por ración</i>	
Volandeiras a la plancha, velo de tocino ibérico y polvo de jamón	20.00
<i>10 unidades por ración</i>	
Pulpo á Feira con Cachelos	18.00
<i>(Ración de 200 gr. de pulpo)</i>	
Croquetas Caseras	12.00
<i>Ración de 8 unidades – Pregúntenos de que las hemos hecho</i>	
Croquetas Caseras de Gambas Rojas	16.00
<i>Ración de 8 Unidades</i>	
Jamón Ibérico de Cebo	20.00
<i>Ración de 200 gr. Sale Acompañado de tostas de pan artesano con tomate</i>	

Servicio de pan 1,5 €/comensal
Servizo de pan sin gluten 2€/comensal

EQUIPO
MERENZAO

Del Mar

Pescados del día de la Lonja del Puerto de Burela

CONSULTENOS

Todos los días nos llegan los mejores pescados frescos y con ellos diseñamos nuestros platos



Bacalao Confitado sobre cama de Grelos salteados en Allada Tradicional

22.50



Pulpo a la Plancha con cachelos asados "á feira"

26.00



Arroz de Carabineros Gigantes, codium y Katsuobushi

26.00/pers

Mínimo para dos personas



Arroz Caldoso de Bogavante y Mariscos de Concha

26.00/pers

Mínimo dos personas



Arroz negro de Calamares, Gamba Roja y alioli tradicional

22.00/pers

Mínimo para dos personas



De la Tierra

Arroz de Secreto Selecta y Trompetas de la muerte

22.00/pers

Mínimo para dos personas

Entrecot de Ternera del País con patatas y pimientos de padrón

22.00



Secreto Selecta y salsa de Mencía y Frutos Rojos con patatas y pimientos de Padrón

22.00



Codillo Braseado y confitado a baja temperatura con patatas y pimientos confitados

20.00



Rollitos Vietnamitas de Grelos, Lombarda y Setas sobre salsa Romesco

19.00

Apto para veganos





Nuestros dulces Caseros

Tarta Tibia de Chocolate, galletas crujientes y Helado de Vainilla	6.00
Natillas de Fruta de la Pasión con Pistachos y Fresas Maceradas	6.50
Tarta de Queso con Chocolate y Frutos del Bosque	6.00
Arroz con Leche con costra de Caramelo	5.50
Bica de Nata, Cremoso de Cebreiro y Fresas Maceradas	6.00
Surtido de Postres Caseros	4.80/pers.

Vinos Dulces

	Chupito	Copa
Pedro Ximenez	2,5	6
Arman Doce (Dulce del Ribeiro)	2,5	6
Alma de Reboreda- Tostado tradicional do Ribeiro	6	14
Oporto Dow's late Bottled Vintage	3,5	8
Meus Amores- Vino de Licor zona do Ulla	2,5	6
Pineaux de Charentes – AOC Charentais	6	14
Vino dulce a base de pinot y cognac		

Servicio de pan 1,5 €/comensal
Servizo de pan sin gluten 2€/comensal

EQUIPO
MERENZAO