



Para Empezar

Ensalada Mare **12.00**

Bonito de Burela en conserva casera, Huevo, Tomatitos y Cebolla Morada Encurtida



Ensalada de Pablo **14.00**

Bacalao Confitado, naranja, dátiles y vinagreta de ajo asado



Berenjena ahumada y Escabechada, brotes, maíz tostado y palomitas **12.00**



Caldo Gallego Tradicional de Berza y Castañas **12.00**

Foie MiCuit con frutas de temporada y confituras artesanas **20.00**



Empanada tradicional de Congrio y Zamburiñas **16.00**



Gambas Rojas a la Plancha con flor de Sal **18.00**

8 unidades por ración



Volandeiras a la plancha, velo de tocino ibérico y polvo de jamón **20.00**

10 unidades por ración



Navajas a la Plancha con Pilpil de Lima-Limón **18.00**

12 unidades por ración



Croquetas Caseras **14.00**

Ración de 8 unidades – Pregúntenos de que las hemos hecho



Jamón Ibérico de Cebo **20.00**

Ración de 200 gr. Sale Acompañado de tostas de pan artesano con tomate

*Servicio de pan 1,5 €/comensal
Servizo de pan sin gluten 2€/comensal
Precios IVA Incluido*

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 y Katsuobushi 26.00/pers

Mínimo para dos personas



Arroz Caldoso de Bogavante y Mariscos de Concha Precio según Lonja del día- Consúltenos

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 24.00



Cachopo de Ternera Gallega relleno de queso de Tetilla y Cecina con patatas fritas y pimientos de padrón 22.00/pers
Ración Para dos Personas (800 gr.)



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

*Servicio de pan 1,5 €/comensal
Servizo de pan sin gluten 2€/comensal
Precios IVA Incluido*

EQUIPO
MERENZAO



Nuestros dulces Caseros

Tarta Tibia de Chocolate, galletas crujientes y Helado de Vainilla 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 8.00/pers.



Helados Artesanos de la Central Heladera y Santorini-Monforte de Lemos 2.60 una bola
4.50 dos bolas
2€ +1bola



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 Vino dulce a base de pinot y cognac	6	14

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

EQUIPO
MERENZAO