

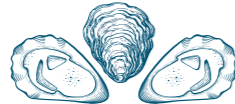


Te lo preparamos para llevar

PEDIDOS - COMANDES:  
☎ 93 310 10 06

T'ho preparem per a emportar

Lu - Vi | Sa/ Do/ Fest.  
10h. - 15h. | 10h. - 13h.



Aperitivo selección de marisco 28,00  
(2 ostras, cañaïllas, percebes y camarones)

6 Ostras Gillardeau Especial N°2 24,00

Percebes de la Costa da Morte 48,00

Camarones 23,00

Cañaïllas del Mediterráneo 17,75

Patas de Cangrejo Real 15,50 cada 100 g

Aperitiu selecció de marisc 28,00 (Ostres, peus de cabra, cargols de punxa i gambetes panxudes)

6 Ostres Gillardeau Especial N°2 24,00

Peus de cabra de la Costa da Morte 48,00

Gambetes panxudes 23,00

Cargols de punxa 17,75

Potes de cranc reial 15,50 cada 100g

## Entrantes

Anchoas "00" del Cantábrico 16,00

Paletilla Ibérica 100% Bellota 23,50

Pulpo a feira 20,50

Calamares rebozados con alioli de ajo negro 18,50

Chipirones salteados con garbanzos 17,75

"Kokotxas" de merluza del Cantábrico 24,75

Almeja fina marinera o en salsa verde 24,75

Mejillones gallegos a la marinera 12,00

Croqueta de rape, gamba y carabinero 2,75 (Ud.)

Croquetas de sepia en su tinta con alioli 3,00 (2 Ud.)

Dados de solomillo de vaca gallega al ajillo 25,50

✓ Parrillada de verduras de temporada 12,75

## Platos de Cuchara

Preguntar opciones para cantidades mayores

Caldo Gallego 11,00

Sopa de pescado y marisco 13,50

Alubias pochadas con almejas 15,75

Fabada marinera 13,50

✓ Opciones Vegetarianas. Precios IVA incluido.

Siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias, tanto el personal como proveedores, seguimos un riguroso protocolo para preservar el bienestar y la salud de nuestros clientes y empleados.

## Entrants

Anxoves "00" del Cantàbric 16,00

Espatlla Ibèrica 100 % de Gla 23,50

Pop a feira 20,50

Calamars arrebossats amb all i oli d'all negre 18,50

Xipirons saltejats amb cigrons 17,75

"Kokotxas" de lluç del Cantàbric 24,75

Cloïssa a la marinera o salsa verda 24,75

Musclos gallecs a la marinera 12,00

Croqueta de rap, gamba i carabiner 2,75 (unitat)

Croquetes de sèpia amb la tinta i allioli 3,00 (2 u.)

Daus de filet de vaca gallega a l'allet 25,50

✓ Graellada de verdures de temporada 12,75

## Plats de Cullera

Preguntar opcions per a quantitats majors

Brou Gallec 11,00

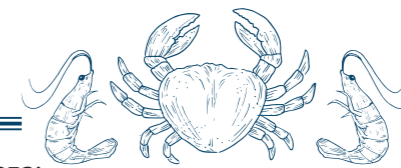
Sopa de peix i marisc 13,50

Mongetes amb cloïsses 15,75

Favada marinera 13,50

✓ Opcions Vegetarianes. Preus IVA inclòs

Seguint les recomanacions de les autoritats sanitàries, tant el personal com proveïdors, seguim un rigorós protocol per a preservar el benestar i la salut dels nostres clients i empleats.



Precios según mercado y pieza:

Buey de mar\*

Centollo gallego\*

Bogavante del Cantábrico  
(Pieza 500g - 1,5K)

A la plancha  
Salteado con pulpo, guindilla y ajitos



Preus segons mercat i peça:

Bou de mar\*

Cabra de mar gallega\*

Llamàntol del Cantàbric  
Peça sencera (500g - 1,5K)

A la planxa  
Saltejat amb pop, bitxo i allets

\*Pescado salvaje y marisco sujetos a disponibilidad

\*Peix salvatge i marisc subjectes a disponibilitat

## Pescados Salvajes\*

Cocinados al gusto,  
con guarnición de temporada

Solomillo de Rape 28,00

Rodaballo gallego 34,00

Corte de lubina 31,00

Merluza de pincho 21,60

Lomo de bacalao con garbanzos en sanfaina 24,50

## Arroces

(Mínimo 2 personas)

A banda 13,75

Paella de marisco 23,80

Negro con chipirones 18,50

✓ Con verduritas de temporada 15,50

Con pulpo y gamba roja 19,50

## Postres

Nuestra "Oreja de fraile" 4,85 -Clásico de la casa-

Tarta de Santiago con licor Meus Amores 6,25

Tarta Sacher con frambuesa 6,50

## Peixos Salvatges\*

Cuinats al gust,  
amb guarnició de temporada

Filet de Rap 28,00

Turbot gallec 34,00

Tall de llobarro 31,00

Lluç de pinxo 21,60

Llom de bacallà amb cigrons en samfaina 24,50

## Arrossos

(Mínim 2 persones)

A banda 13,75

Paella de marisc 23,80

Negre amb xipirons 18,50

✓ Amb verduretes de temporada 15,50

Amb pop i gamba vermella 19,50

## Postres

La nostra "Orella de frare" 4,85 (Clàssic de la casa)

Pastís de Santiago amb Meus Amores 6,25

Pastís Sacher amb gerds 6,50

### VINOS BLANCOS · VI BLANC

Gundián (D.O. Rías Baixas) 18,00

Pazo Señorans (D.O. Rías Baixas) 29,75

Modus Vivendi (D.O. Ribeiro) 18,00

### VINOS TINTOS · VI NEGRE

Jaspi Negre (D.O. Montsant) 19,50

Viña Ardanza Rsv. (D.O. Rioja) 39,00

CAVA Mont Marçal Brut Reserva 17,50

CHAMPAGNE Louis Roederer Brut Premier 69,00