



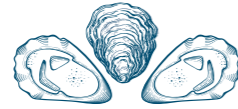
10% de descuento para llevar. Precios IVA incluido.
10% de descompte per emportar-se. Preus IVA inclòs.

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)

Ostra Gillardeau Especial N°2 5,25

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)

Ostra Gillardeau Especial N°2 5,25

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

Ensalada de la huerta 10,80

Pulpo a feira 20,50

Calamares rebozados con alioli de ajo negro 18,50

Tiras de calamar con cebollita 12,00

Chipirones a la andaluza 19,75

Chipirones salteados con garbanzos 16,50

Cazuelita "Porto dos Barcos" (salteado de pulpo, berberechos y langostinos) 24,00

Almeja fina a la 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 Galego 11,00

Sopa de pescado y marisco 12,50

Suquet de rape 32,00

Kokotxas en salsa verde con alubia verdina 22,00

A todos los precios se les aplica un 10% de descuento para llevar. Precios IVA incluido.

Seguindo 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

Amanida de l'hort 10,80

Pop a feira 20,50

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

Tires de calamar amb ceba 12,00

Xipirons a la andaluza 19,75

Xipirons saltejats amb cigrons 16,50

Cassoleta "Porto dos Barcos" (saltejat de pop, escopinyes i llagostins) 24,00

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 opciones per a quantitats majors

Brou Gallec 11,00

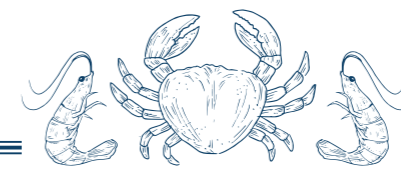
Sopa de peix i marisc 12,50

Suquet de rap 32,00

Kokotxas en salsa verda amb mongeta verdina 22,00

Tots els preus tenen un 10% de descompte per emportar. 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.



Marisco vivo del Cantábrico por pieza

Buey de mar 49,00 €/Kg

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

A la plancha 97,50 €/Kg

Salteado con pulpo, guindilla y ajitos 126 €/Kg

Marisc viu del Cantàbric per peça sencera

Bou de mar 49,00 €/Kg

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

A la planxa 97,50 €/Kg

Saltejat amb pop, bitxo i allets 126 €/Kg



*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

Merluza de pincho del Cantábrico 22,50

Lomo de bacalao con garbanzos en sanfaina 24,50

Peixos Salvatges*

Cuinats al gust,
amb guarnició de temporada

Filet de Rap 28,00

Lluç de pinxo 22,50

Llom de bacallà amb cigrons en samfaina 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

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

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

Chocolatísimo 7,00

Tarta de queso Arzúa 7,00

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

Xocolatíssim

Pastís de formatge Arzúa 7,00

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