

## Menú 1

55 €

Pan de coca con tomate  
Ensalada de la huerta  
Croquetas de gambas y rape  
Rabas a la andaluza  
Tempura de verduritas de temporada con kimchi  
Mejillones gallegos a la marinera

\*\*\*\* A elegir \*\*\*\*

Merluza de pincho del Cantábrico (horno o Ondarresa)  
Paella de marisco  
Entrecote a la brasa con patatas y pimientos

\*\* Postres a elegir \*\*

Tarta de queso Arzúa con helado de yogurt  
Selección de helados y sorbetes al gusto

## Menú 2

65 €

Pan de coca con tomate  
Paletilla Ibérica 100% Bellota  
Rabas a la andaluza  
Pulpo a Feira  
Zamburiñas a la plancha  
Cigalitas de la costa salteadas  
Mejillones gallegos a la marinera

\*\*\*\* A elegir \*\*\*\*

Lomo de bacalao con garbanzos en sanfaina  
Arroz con pulpo y gambas  
Solomillo de vaca vieja gallega  
con cremoso de patata trufada

\*\* Postres a elegir \*\*

Tarta de Santiago con helado de vainilla  
Selección de helados y sorbetes al gusto

## Menú 3

75 €

Pan de coca con tomate  
Paletilla Ibérica 100% Bellota  
Anchoas "00" del Cantábrico  
Croquetas de rape y gambas  
Pulpo a feira  
Tempura de verduritas de temporada con kimchi  
Navajas gallegas de buceo  
Zamburiñas a la plancha

\*\*\*\* A elegir \*\*\*\*

Suquet de rape  
Rape a la plancha con guarnición de temporada  
Arroz caldoso de bogavante vivo del Cantábrico  
Solomillo de vaca vieja gallega  
con cremoso de patata trufada

\*\* Postres a elegir \*\*

Chocolatísimo  
Milhojas de nata y frutos rojos

\* Opción de Aperitivo de bienvenida: Ostra y copa de cava 5,00 €

### BODEGA

Vino blanco Gundián (Albariño) D.O. Rías Baixas  
Tinto Ramón Bilbao Crz. (Tempranillo) D.O. Rioja  
Aguas minerales y cafés  
*(Media botella de vino por persona)*

## Menú 1

55 €

Pa de coca amb tomàquet  
Amanida de l'hort  
Croquetes de gambes i rap  
Rabes a l'andalusa  
Tempura de verdures de temporada amb kimchi  
Musclos gallecs a la marinera

\*\*\*\* A escollir \*\*\*\*

Lluç de palangre del Cantàbric  
(al forn o Ondarresa)  
Paella de peix i marisc  
Entrecot a la brasa amb patates i pebrots

\*\* Postres a escollir \*\*

Tarta de formatge Arzúa amb gelat de yogurt  
Selecció de gelats i sorbets al gust

## Menú 2

65 €

Pa de coca amb tomàquet  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla  
Rabes a l'andalusa  
Pop a feira  
Zamburiñas a la planxa  
Escamarlans petits saltats  
Musclos gallecs a la marinera

\*\*\*\* A escollir \*\*\*\*

Llom de bacallà amb cigrons en samfaina  
Arròs amb pop i gambes  
Filet de vaca vella gallega  
amb cremós de patata trufada

\*\* Postres a escollir \*\*

Tarta de Santiago amb gelat de Vainilla  
Selecció de gelats i sorbets al gust

## Menú 3

75 €

Pa de coca amb tomàquet  
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla  
Anxoves "00" del Cantàbric  
Croquetes de gambes i rap  
Pop a feira  
Tempura de verdures de temporada amb kimchi  
Navalles gallegues de busseig  
Zamburiñas a la planxa

\*\*\*\* A escollir \*\*\*\*

Suquet de rap  
Rap a la planxa amb guarnició de temporada  
Arròs caldós de llamàntol del Cantàbric  
Filet de vaca vella gallega  
amb cremós de patata trufada

\*\* Postres a escollir \*\*

Xocolatíssim  
Milfulles de nata i fruits vermells

\* Opció d'Aperitiu de benvinguda: Ostra i copa de cava 5,00 €

### CELLER

Vi blanc Gundián (Albariño) D.O. Rías Baixas  
Vi negre Ramón Bilbao Crz. (Tempranillo) D.O. Rioja  
Aigües minerals i cafès  
(Mitja ampolla de vi per persona)

# CARBALLEIRA

restaurant · marisquería des de 1944

Prices VAT included

## Menu 1

55 €

Catalan style tomato bread  
Seasonal organic green salad  
Shrimp and monkfish croquettes  
Deep-fried squid  
Vegetable tempura with kimchi  
Galician mussels marinière style

\*\*\*\* To choose \*\*\*\*

Line-caught hake from the Cantabrian Sea  
Seafood Paella  
Charcoal grilled entrecote with potatoes and peppers

\*\* Dessert to choose \*\*

Galician creamed cheese cake with ice cream  
Ice cream and sorbet selection

## Menu 2

65 €

Catalan style tomato bread  
Iberian acorn-fed shoulder  
Deep-fried squid  
Octopus "A Feira"  
Griddled Galician "Zamburiñas"  
Sautéed baby scampi  
Octopus "A Feira"

\*\*\*\* To choose \*\*\*\*

Cod loin with chickpeas  
in "samfaina" (ratatouille)  
Octopus and shrimp rice  
Filet mignon beef with truffle mashed potatoes

\*\* Dessert to choose \*\*

Santiago almond cake with vanilla ice cream  
Ice cream and sorbet selection

## Menu 3

75 €

Catalan style tomato bread  
Iberian acorn-fed shoulder  
Anchovies "00" from the Cantabrian Sea  
Monkfish and prawns croquette  
Octopus "A Feira"  
Vegetable tempura with kimchi  
Griddled razor clams  
Griddled Galician "Zamburiñas"

\*\*\*\* To choose \*\*\*\*

Monkfish stew  
Griddled monkfish with seasonal vegetables  
Rice with Galician lobster  
Filet mignon beef with truffle mashed potatoes

\*\* Dessert to choose \*\*

"Chocolatísimo"  
Mille-feuille with red fruits

\* Welcome appetizer option: Oyster and glass of cava 5,00 €

### DRINKS

White wine Albariño (D.O. Rías Baixas)  
Red wine Tempranillo Crianza (D.O.C. Rioja)  
Mineral water, coffee or tea  
*(Half bottle of wine per person)*