



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

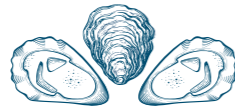
Te lo preparamos para llevar

PEDIDOS - COMANDES:

93 310 10 06

T'ho preparam per a emportar

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



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

Ostra Gillardeau Especial N°2 5,25

Percebes de la Costa da Morte 48,00

Camarones 23,00

Cañaillas del Mediterráneo 17,75

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

Entrantes

Anchoas "00" del Cantábrico 16,00

Paletilla Ibérica 100% Bellota 23,50

Carpaccio de gamba roja 18,75

Salmorejo de melocotón 10,50

Tabla de Quesos DOP catalanes y gallegos 9,00

Steak tartar de vaca gallega (corte a cuchillo) 18,45

Ensalada de la huerta 10,80

Ensalada de tomate con ventresca de bonito 14,50

Sopa de pescado y marisco 12,50

Pulpo a feira 20,50

Calamares rebozados con alioli de ajo negro 18,50

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

Entrants

Anxoves "00" del Cantàbric 16,00

Espatlla Ibèrica 100 % de Gla 23,50

Carpaccio de gamba vermella 18,75

"Salmorejo" de prèsec 10,50

Taula de formatges DOP catalans i gallecs 9,00

Steak tartar de vaca gallega (tallat a ganivet) 18,45

Amanida de l'hort 10,80

Amanida de tomàquet amb venresca de bonítol 14,50

Sopa de peix i marisc 12,50

Pop a feira 20,50

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

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

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

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

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.

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

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

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

Suquet de rape 32,00

Merluza de pincho del Cantábrico 22,50

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

Peixos Salvatges*

Cuinats al gust,
amb guarnició de temporada

Filet de Rap 28,00

Suquet de rap 32,00

Lluç de pinxo 22,50

Llom de bacallà amb cigrons en sanfaina 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

Nuestra "Oreja de fraile" 4,90 -Clásico de la casa-

Tarta de Santiago 6,25

Tarta de queso Arzúa 6,75

La nostra "Orella de frare" 4,90 (Clàssic de la casa)

Pastís de Santiago 6,25

Pastís de formatge Arzúa 6,75

VINOS BLANCOS · VI BLANC

Gundián (D.O. Rías Baixas) 18,50

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

Modus Vivendi (D.O. Ribeiro) 18,50

VINOS TINTOS · VI NEGRE

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

Viña Ardanza Rsv. (D.O. Rioja) 39,00

CAVA Mont Marçal Brut Reserva 18,00

CHAMPAGNE Louis Roederer Brut Premier 72,00