

Menú de Navidad 1

55 €

Pan de coca con tomate
Ensalada de bacalao y ceps
Croquetas de gambas y rape
Tiras de calamar con cebollita
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 **

Crema catalana
Selección de helados y sorbetes al gusto

Dulces de Navidad y copa de cava

Menú de Navidad 2

65 €

Pan de coca con tomate
Paletilla Ibérica 100% Bellota
Tiras de calamar con cebollita
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

Dulces de Navidad y copa de cava

Menú de Navidad 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 **

Tarta de queso Arzúa con helado de yogurt
Milhojas de nata y frutos rojos

Dulces de Navidad y copa de cava

* 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 de Nadal 1

55 €

Pa de coca amb tomàquet
Amanida de bacallà i ceps
Croquetes de gambes i rap
Tires de calamar amb ceba

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 **

Crema catalana
Selecció de gelats i sorbets al gust

Dolços de Nadal i copa de cava

Menú de Nadal 2

65 €

Pa de coca amb tomàquet
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla
Tires de calamar amb ceba
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

Dolços de Nadal i copa de cava

Menú de Nadal 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 **

Tarta de formatge Arzúa amb gelat de yogurt
Milfulles de nata i fruits vermells

Dolços de Nadal i copa de cava

* 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

Set Menus from 8 people.

Prices VAT included

Christmas Menu 1

55 €

Catalan style tomato bread
Codfish and "ceps" salad
Shrimp and monkfish croquettes
Squids with caramelized onions
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 **

Catalan custard crème
Ice cream and sorbet selection

Christmas sweets and glass of Cava

Christmas Menu 2

65 €

Catalan style tomato bread
Iberian acorn-fed shoulder
Squids with caramelized onions
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

Christmas sweets and glass of Cava

Christmas 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 **

Galician creamed cheese cake with ice cream
Mille-feuille with red fruits

Christmas sweets and glass of Cava

* 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)