

Menú 1

55 €

Pan de coca con tomate
Anchoas "00" del Cantábrico
Ensalada de tomate con ventresca
Croquetas de sepia
Rabas a la andaluza
Pimientos de Padrón
Mejillones gallegos a la marinera

**** A elegir ****

Merluza de pincho del Cantábrico
a la Ondarrresa o al horno
Paella de marisco
Entrecot a la brasa con patatas y pimientos

*** Postres a elegir ***

Tarta de Santiago con helado de vainilla
Selección de helados y sorbetes artesanos

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 patatas y pimientos de Padrón

*** Postres a elegir ***

Tarta de queso Arzúa con helado de yogurt
Selección de helados y sorbetes artesanos

Menú 3

75 €

Pan de coca con tomate
Paletilla Ibérica 100% Bellota
Anchoas "00" del Cantábrico
Croquetas de rape y gambas
Pulpo a feira
Mejillones gallegos a la marinera
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 patatas y pimientos de Padrón

*** Postres a elegir ***

Pastel de chocolate
Tarta de queso Arzúa con helado de yogurt

* 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)

CARBALLEIRA

restaurant · marisqueria des de 1944

Menús de GRUP mínim 10 PAX

Tots els nostres preus inclouen l'IVA

Menú 1

55 €

Pa de coca amb tomàquet
Anxoves "00" del Cantàbric
Amanida de tomàquet amb ventresca
Croquetes de sèpia
Rabes a l'andalusa
Pebrots de Padrón
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 Santiago amb gelat de Vainilla
Selecció de gelats i sorbets artesans

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 patates i pebrots de Padrón

** Postres a escollir **

Tarta de formatge Arzúa amb gelat de yogurt
Selecció de gelats i sorbets artesans

Menú 3

75 €

Pa de coca amb tomàquet
Espatlla Ibèrica 100 % de Gla
Anxoves "00" del Cantàbric
Croquetes de rap i gambes
Pop a feira
Musclos gallecs a la marinera
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 patates i pebrots de Padrón

** Postres a escollir **

Pastís de Xocolata
Tarta de formatge Arzúa amb gelat de yogurt

* 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)

Menu 1

55 €

Catalan style tomato bread
Tuna belly salad
Anchovies "00" from the Cantabrian Sea
Black cuttlefish croquettes
Deep-fried squid
"Padrón" green peppers
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 **

Santiago almond cake with vanilla ice cream
Artisan 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
Galician mussels marinière style

**** To choose ****

Cod loin with chickpeas in "samfaina" (ratatouille)
Octopus and shrimp rice
Filet mignon beef with fries
and "Padrón" peppers

** Dessert to choose **

Galician creamed cheese cake with ice cream
Artisan 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"
Galician mussels marinière style
Griddled razor clams
Griddled Galician "Zamburiñas"

**** To choose ****

Monkfish stew
Griddled monkfish with seasonal vegetables
Rice with Galician lobster
Filet mignon beef with fries and "Padrón" peppers

** Dessert to choose **

Chocolate cake
Galician creamed cheese cake with ice cream

* 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)