



ENTRANTS CALENTS


- "Kokotxas" de lluç de pinxo del Cantàbric 34,00
"Kokotxas" de merluza de pincho del Cantàbric
Truita de Betanzos al nostre estil i pa amb tomàquet 12,00
Tortilla de Betanzos a nuestro estilo y pan con tomate
Anelles de calamar en tempura amb allioli negre 22,00
Anillas de calamar en tempura con alioli negro
Calamars a l'andalusa 19,00
Calamares a la andaluza
Xipirons de Costa a l'andalusa 28,00
Chipirones de Costa a la andaluza
Pop a feira 24,50 / 16,50*
Pulpo a feira
Bunyols de bacallà 16,00
Buñuelos de bacalao
Croquetes de marisc o de sèpia en la seva tinta 12,00
Croquetas de marisco o de sepia en su tinta con alioli
Pota de pop a la brasa amb pebrots de Padró 26,00
Pata de pulpo a la brasa con pimientos de Padrón
Verdures de temporada a la brasa 18,00
Verduras de temporada a la brasa
Albergínia brasa amb formatge de cabra, nous i mel 18,00
Berenjena a la brasa con queso de cabra, nueces y miel

ARROSSOS

(Preu per persona, mín. 2 persones)

- Sec o caldós de llamàntol del Cantàbric, al pes. 135,00 €/kg
Seco o caldoso de bogavante del Cantàbrico, al peso
Paella o caldós de marisc 26,00
Paella o caldoso de marisco
A banda 15,00
A banda
De mar i muntanya, amb botifarra i escamarlans 25,00
De mar y montaña, con botifarra y cigalas
Amb verdures de temporada (opció de ració individual) 18,00 
Con verduras de temporada (opción de ración individual)

* / Mitges racions.  Vegetarià.

* Medias raciones.  Vegetariano.

CLOSCA

- Cassoleta "Porto dos Barcos" 25,50
Cazuelita "Porto dos Barcos" (pulpo, berberechos y langostinos)
Cloïssa fina gallega Ondarroa o marinera 32,00 / 19,50*
Almeja fina gallega Ondarroa o marinera
Escopinyes al vapor o brasa 22,50 / 14,00*
Berberechos al vapor o a la brasa
Navalles gallegues de busseig planxa 19,50 / 13,50*
Navajas gallegas de buceo a la plancha
Zamburiñas a la planxa 19,50 / 13,50*
Zamburiñas a la plancha

CULLERA

- Sopa de peix i marisc 14,00
Sopa de pescado y marisco
Fabada marinera 18,50
Fabada marinera
"Judiones" amb cloïssa fina i gambes 24,50
Judiones con almeja fina y gambas



MARISC

- Assortiment de marisc planxa 65,00 (Segons mercat, **recomanat per a 2**)
Navalles, musclos, escopinyes, zamburiñas, calamarcets, escamarlans petits i llagostins
Surtido de marisco plancha (Según mercado, **recomendado para 2**)
Navajas, mejillones, berberechos, zamburiñas, calamarcitos, cigalitas y langostinos
Llamàntol del Cantàbric. De la seva elecció, al pes. (600g - 1,2kg)
Bogavante del Cantàbrico. De su elección, al peso.
A la planxa 102,00 €/kg
A la plancha
Amb pop, estil Carballeira 135,00 €/kg
Con pulpo, estilo Carballeira

PEIXOS SALVATGES

- Morro de bacallà amb cigrons en samfaina catalana 28,00
Morro de bacalao con garbanzos en sanfaina catalana
Morro de bacallà a la llauna amb mongetes 28,00
Morro de bacalao "a la launa" con alubias
Suprema de lluç de pinxo del Cantàbric amb guarnició 29,00
Suprema de merluza de pincho del Cantàbrico con guarnición
Medalló de rap amb guarnició 33,00
Medallón de rape con guarnición
Suquet de rap amb escarmarlà i musclos 34,00
Suquet de rape con cigala y mejillones

PESCADOS

CARNES

- Filet de vaca vella gallega a la brasa, amb parmentier i demi-glace 32,00
Solomillo de vaca vieja gallega a la brasa con parmentier y demi-glace
Espatleta de xai al forn, amb verdures 29,00
Espaldita de cordero al horno, con verduras

PA I GUARNICIONS

Pa rústic o amb llavors	2,75	Pan rústico o con semillas
Pa de coca amb tomàquet	3,75	Pan de coca con tomate
Amanida verda	8,00	Ensalada verde
Pebrots de Padró	8,00	Pimientos de Padrón
Patates fregides o al forn amb ceba	7,00	Patatas fritas o al horno con cebolla

Tenim menú d'al·lèrgens. Preus IVA inclòs

Tenemos menú de alérgenos. Precios IVA incluido.

