



## **ENTRANTES**

### *Ensalada da Terra*

*(Tomate del país con ventresca de bonito “La Pureza” y aceite de oliva virgen extra gallego)*

### *Ensalada crocante*

*(Brotos de lechuga, tiras de pollo, bacon, lascas de parmesano, picatostes y salsa César)*

### *Tosta de roxóns e queixo*

*(Tosta de chicharrones y queso)*

*Tosta de pan do país con tumaca e xamón montañés  
(Tosta de pan del país con tumaca y jamón serrano)*

*Langostinos crocantes con alioli e maionesa de curry  
(Langostinos crujientes con alioli y mayonesa de curry)*

*Filloa rechea de centola, gambas e monllo suave de allo gratinado  
(Filloa rellena de centolla, gambas y salsa suave de ajo gratinada)*

*Carpaccio de tenreira suprema gallega con lascas de queixo curado galego  
(Carpaccio de ternera suprema gallega con virutas de queso curado gallego)*



*Caldo galego (Caldo con verdura de temporada)*

*Croquetas caseiras (xamón, queixo cabrales con algas e choco na súa tinta)*

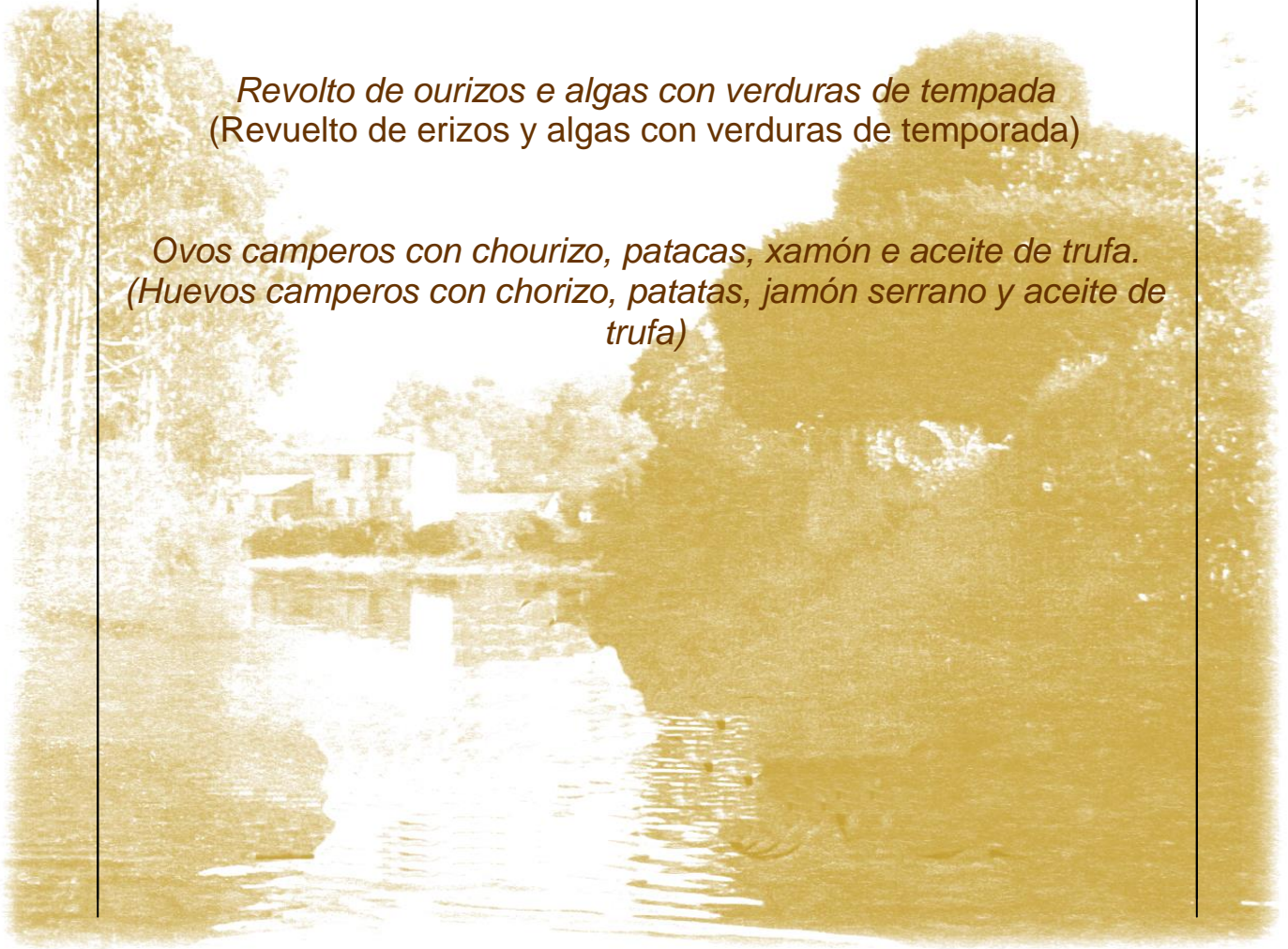
*(Croquetas caseras de jamón, queso cabrales con algas y chipirón en su tinta)*

*Pulpo á feira  
(Pulpo a la feria)*

*Puntillas de luras  
(Puntillas de calamar)*

*Revolto de ourizos e algas con verduras de tempada  
(Revuelto de erizos y algas con verduras de temporada)*

*Ovos camperos con chourizo, patacas, xamón e aceite de trufa.  
(Huevos camperos con chorizo, patatas, jamón serrano y aceite de trufa)*







## **PEIXES E MARISCOS (PESCADOS Y MARISCOS)**

*Xiba con arroz  
(Jibia en su tinta con arroz)*

*Sardiñas lañadas con cachelo se pementos de Padrón  
(Sardiñas lañadas con cachelos e pementos de Padrón)*

*Espeto de peixe sapo e langostinos con espárragos trigueiros e  
allos sobre salsa romesco  
(Brocheta de rape y langostinos con espárragos trigueros y ajos  
sobre salsa romesco)*

*Bonito do norte de Burela con tartar de sandía e aguacate, emulsión  
de mel e mostaza  
(Bonito del norte de Burela con tartar de sandía y aguacate,  
emulsión de miel y mostaza)*

*Cocochas de bacallau ao pil-pil con gambas e cogomelos  
(Cocochas de bacalao al pil-pil con gambas y setas)*

*Bacallau asado con muselina de allo  
(Bacalao asado con muselina de ajo)*

*Costrada de cocochas de bacallau e vieiras (previo encargo)  
(Costrada de cocochas de bacalao y vieiras)*

- Mediana
- Grande
- Ración de costrada



## **ARROCES**

*Arroz, D.O.Calasparra, con bogavante da ría*  
(Arroz con bogavante de la ría)

*Arroz caldoso de marisco (Min 2 persoas)*  
(Almejas, berberechos, mejillón, zamburiñas y langostinos) (Min 2  
personas)  
Tiempo min:20 minutos

*Arroz, D.O.Calasparra, con bogavante da ría*  
(Arroz con bogavante de la ría)

*Arroz caldoso de marisco (Min 2 persoas)*  
(Almejas, berberechos, mejillón, zamburiñas y langostinos) (Min 2  
personas)  
Tiempo min:20 minutos





## **CARNES**

*Raxo de porco “criado con castañas” salteado con verdura e mazá*  
(Raxo de cerdo criado con castañas y salteado con verduras y manzana )

*Polo de curral asado á antigúa*  
(Pollo de corral asado a la antigua)

*Entrecosto de tenreira suprema galega con salsa de queixo azul galego “prestés”*  
(Entrecot de ternera suprema gallega en salsa de requesón da Capela)

*Labras de tenreira suprema galega salteadas con verduras e patatas panadeiras*  
(Virutas de ternera suprema gallega salteadas con verduras y patatas panaderas)

*Segredo de porco ibérico con redución de Pedro Ximénez*  
(Segredo de cerdo ibérico con redución de Pedro Ximénez)

*Magret de parrullo con salsa de oporto e mirabeles salteados con arroz salvaxe*  
(Magret de pato con salsa de oporto e mirables salteados con arroz salvaje)



## ***SOBREMESAS CASEIRAS (POSTRES CASEROS)***

Torta de chocolate (Tarta chocolate)

Torta de queixo (Tarta de queso)

Cañitas recheas de crema

(Cañitas rellenas de crema)

Requeixo con mel (Requesón con miel)

Torta de mazá (Tarta de manzana)

Torta de toffee (Tarta de toffee)

