



ENTRANTES

Ensalada morna de langostinos e volandeira con queixo de cabra galego “Casa do Xurés”
(Ensalada templada de langostinos y volandeira con queso de cabra Casa do Xurés)



Tosta de roxóns e queixo
(Tosta de chicharrones y queso)

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

Tempura de verduras de tempada, cogumelos e setas con maionesa de xoia
(Tempura de verduras, setas y champiñones con mayonesa de soja)

Bombóns de queixo con marmelada de mazá asada e ceboliña
(Bombones de queso con mermelada de manzana asada y cebolleta)

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

Filloa rechea de centola da ría e gambas
(Filloa rellena de centolla de la ría y gambas)



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



Crema de cabaza con queixo afumado e po de tomate

(Crema de calabaza con queso ahumado y polvo de tomate)

Caldo galego (Caldo con grelos de Monfero)

Croquetas caseiras (xamón, queixo azul galego “prestos” con algas e de choco na súa tinta)

(Croquetas caseras de jamón, queso azul gallego “prestos” con algas y croquetas de chipirón en su tinta)

Polbo de Camariñas asado con queixo San Simón da Costa e crema de pataca

(Pulpo asado con queso San Simón da Costa y crema de patata)



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)



Espeto de peixe sapo, langostinos e polbo con verduras de tempada salteadas con soia

**(Brocheta de rape, langostinos y pulpo con verduras de
temporada salteadas con soja)**



Pescada de Celeiro con fabas de Lourenzá

(Merluza de Celeiro con habas de Lourenzá)



Cocochas de bacallau ao pil-pil con gambas e cogumelos

(Cocochas de bacalao al pil-pil con gambas y setas)

Bacallau asado con patacas pandeiras e pil-pil de allada

(Bacalao asado con patatas panaderas y pil-pil de ajada)

Peixe do día . Rogo pregunten polo noso peixe do día



Costrada de cocochas de bacallau e vieiras (previo encargo)

(Costrada de cocochas de bacalao y vieiras)



- **Mediana**
- **Grande**
- **Ración de costrada**



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)

Carrilleras de tenreira galega suprema estofada no seu mollo con verduras e puré de patacas

(Carrilleras de ternera gallega suprema estofada en su jugo con verduras y puré de patatas)

Labras de tenreira suprema galega con cogomelos, salsa pementa e patacas panadeiras

(Virutas de ternera suprema gallega con setas, salsa pimienta y patatas panaderas)

Entrecosto de tenreira suprema galega con salsa de queixo do Cebreiro

(Entrecot de ternera suprema gallega en salsa con queso do Cebreiro)

Magret de parrullo engrellado con puré de mazá da horta de Nogueirosa e emulsión de laranxa e mel de Galicia, Denominación de Orixe IXP.

(Magret de pato emparrillado con puré de manzana de la huerta de Nogueirosa y emulsión de naranja y miel de Galicia)

Segredo de porco ibérico con salsa de froitos vermellos e puré de castañas de Galicia D.O. IXP

(Secreto de cerdo ibérico con salsa de frutos rojos y puré de castañas de Galicia IXP)

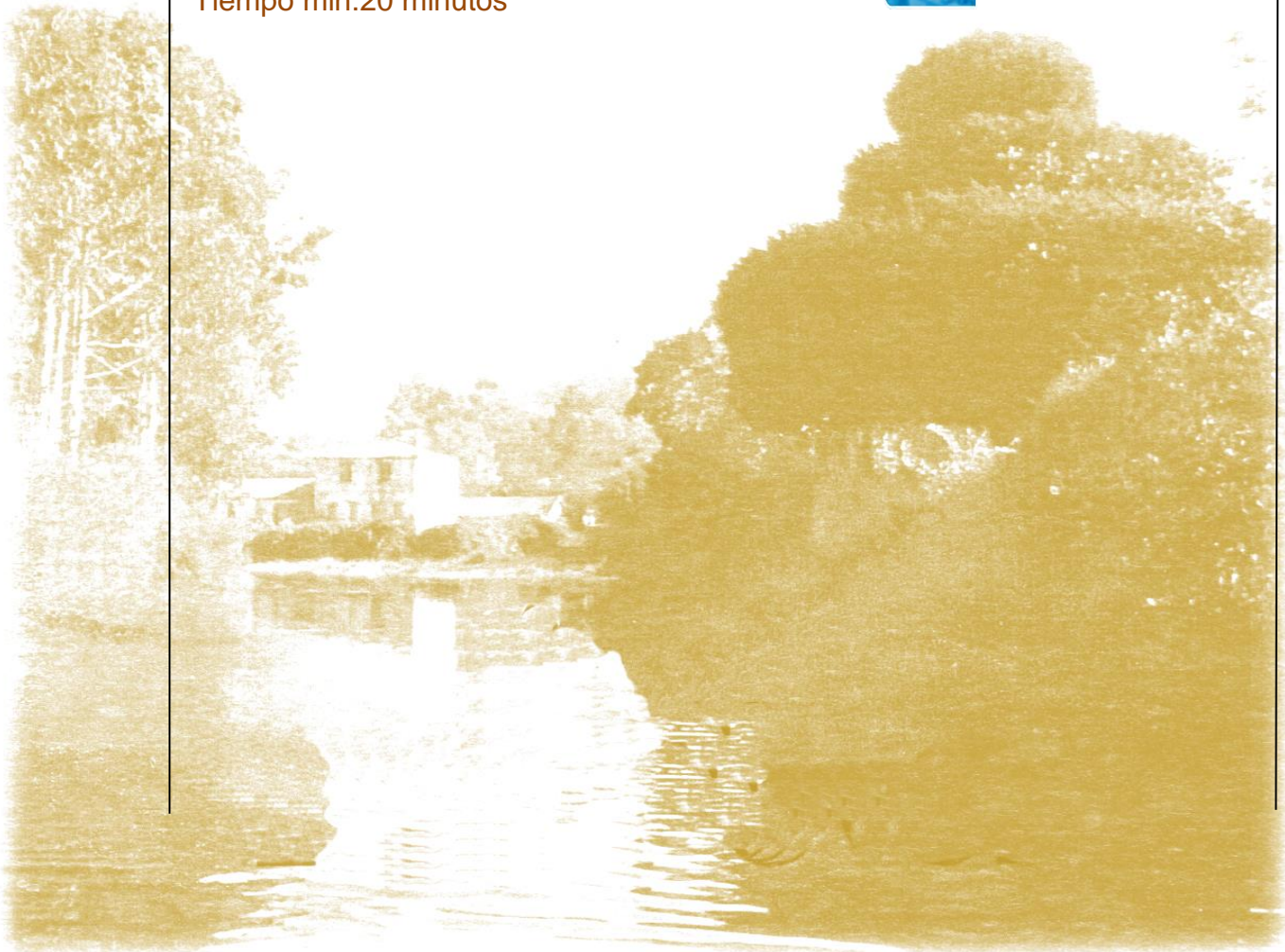


(ARROCES)

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





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)

