

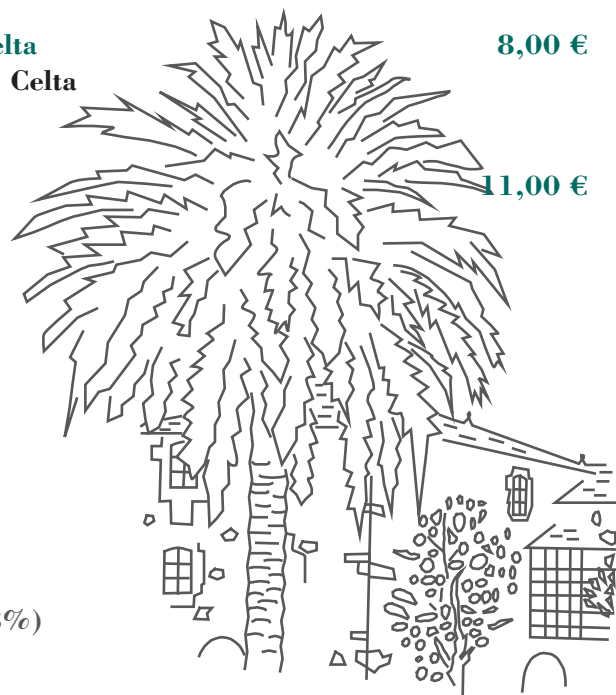
## PICAS

<b>Variado de croquetas caseras</b> Variado de croquetas caseiras Varied croquettes	<b>8,00 €</b>
<b>Empanada casera del día</b> Empanada caseira Pazo's pie	<b>9,00 €</b>
<b>Pulpo a la parrilla con patata cachelo</b> Polbo á grella con cachelos Grilled Octopus with potatoes	<b>12,00 €</b>
<b>Vieiras al albariño</b> Vieiras ao albariño Pilgrim's scallop with cured meat	<b>8,00 €</b>
<b>Pimientos rellenos de langostinos</b> Pementos recheos de langostíns Peppers stuffed whit prawns	<b>9,00 €</b>
<b>Jamón de Porco Celta</b> Xamón de Porco Celta Cured ham	<b>9,00 €</b>

## ENTRANTES / PRIMEIROS

<b>Tallarines de calabacin al aceite de albahaca con vieiras y langostinos</b> Tallaríns de cabaciño con vieiras, langostíns e aceite de alfábega Zucchini noodles whit scallot, prawns and basil	<b>12,00 €</b>
<b>Crema de puerro con tropezones de verduras</b> Crema de allo-porro con tropezons de verduras Cream leeksoup with vegetables	<b>8,20 €</b>
<b>Huevos de corral rotos con lascas de jamón de Porco Celta</b> Ovos de corral estrelados con lascas de xamón de Porco Celta Fried eggs whith French fry and cured ham	<b>8,00 €</b>
<b>Ensalada de queso de cabra con miel y naranja</b> Ensalada de queixo de cabra con mel e laranxa Salad with cheese, honey and orange	<b>11,00 €</b>

**IVA incluido (8%) / IVA incluido (8%) / VAT included (8%)**



## **PESCADOS / PEIXES / FISH**

**1/2**

**Rape asado con tomate dulce y salsa de almendra** **12,00** **19,50 €**  
**Peixe sapo asado con salsa de améndoas e tomate doce**  
**Monkfish with almonds cream and sweet tomato**

**Bacalao semiconfitado con pimientos de Couto y salsa de pimientos** **17,00 €**  
**Bacallan semiconfitado con pementos de Couto e salsa de pementos**  
**Roasted cod with Couto peppers and pepper sauce**

**Arroz caldoso con bogavante (30' minutos)** **25,00 €\***  
**Arroz con lumbrigante (30' minutos)**  
**Rice whitth lobster (30' minutes)**

**\* Precio por persona, mínimo dos personas / Prezo por persoa, mínimo duas persoas / Price per person, minimum two people**

## **CARNES / CARNES / MEAT**

**Carrillera de ternera al vino tinto con remolacha y patata al horno** **9,00** **15,00 €**  
**Carrilleiras de tenreira ao vino tinto con remolacha e patata ao forno**  
**Stewed beef cheeks with wine sauce, beatroot and potato**

**Presa de cerdo celta con puré de castañas y setas** **9,50** **16,00 €**  
**Presa de porco celtaadobada con puré de castañas e cogumelos**  
**Roasted celtic pork with creamed chestnut and mushrooms**

**Magret de pato con manzana caramelizada y salsa de mandarina** **10,00** **17,00 €**  
**Magret de pato con mazá caramelizada e salsa de mandarina**  
**Duck magret with apple and mandarin sauce**



**IVA incluido (8%) / IVA incluido (8%) / VAT included (8%)**

**POSTRES / SOBREMESA / DESSERT** €

**Milhoja de crema de vainilla con chocolate caliente** 4,80

Follada de crema de vainilla con chocolate quente

Vanilla cream millefeuille with hot chocolat

**Coulant de chocolate caliente con naranja** 5,00

Coulant de chocolate quente con laranxa

Hot chocolat coulent with orange

**Crema de queso Arzúa con membrillo** 4,50

Crema de queixo de Arzúa con marmelo

Arzua cheese cream whit quince jelly

**Cerezas guisadas con helado de vainilla** 4,50

Cereixas guisadas con xeado de vainilla

Cherry stew whith vanilla ice-cream

**Tocinillo de cielo con helado de limón y pure de frambuesas** 4,80

Touciño de ceo con xeado de limón e puré de framboesas

“Tocinillo de cielo” whith lemon ice-cream and creamed raspberries



## **Albariños**

Santiago Ruiz	18,20
Martin Codax	15,00
Terras Gauda Rosal	17,20
Lagar de Cervera	15,00
Fillaboa	16,50
Castro Baroña	10,70
Mar de Envero	14,00

## **Ribeiros**

Viña Mein	16,00
Pazo do Mar	9,00
Viña Dieguez	8,00

## **Ribeira Sacra**

Abadia da Coba (Tinto)	13,00
Rectoral de Amandi	9,80
Viña de Neira Mencia (Tinto)	9,60
Viña de Neira Godello (Blanco)	9,60

## **Valdeorras**

Joaquín Rebolledo Mencia	10,00
--------------------------	-------

## **Monterrei**

Terra do Gargalo (Tinto)	12,00
Terra do Gargalo (Blanco)	12,00

## **Riojas Crianzas**

Azpilicueta (2005)	12,00
Muga (2005)	19,00
Viña Alcorta (2005)	10,00

## **Riojas Reservas**

Marques de Riscal (2002)	23,50
Luis Cañas (2003)	20,50

## **Ribera de Duero**

Condado de Oriza (2004)	17,20
Quinta de Tarsus (2006)	15,90
Condado de Haza (2005)	19,90

## **Toro**

Bajoz “Finca La Meda”	12,00
-----------------------	-------

## **Champagne y Cava**

Veuve Cliquot	58,90
Codorniu 1551 - Brut Nature	10,70
Castillo de Perelada- Brut Nature	10,20

