

PICAS €

Variado de croquetas caseras 15,00

Variado de croquetas caseiras

Varied croquettes

Empanada casera del día 12,00

Empanada caseira

Pazo's pie

Pulpo a la parrilla con patata cachelo 18,00

Polbo á grella con cachelos

Grilled Octopus with potatoes

Jamón ibérico 19,00

Xamón ibérico

Iberian Ham

Vieiras al albariño 12,00

Vieiras ao albariño

Pilgrim's scallop with cured meat

ENTRANTES / PRIMEIROS €

Tallarines de calabacin al aceite de albahaca con vieiras y langostinos 13,00

Tallaríns de cabaciño con vieiras, langostíns e aceite de alfábega

Zucchini noodles whit scallot, prawns and basil

Crema parmentier con ravioli de centollo 15,10

Crema parmentier con saquiño de centolla

“Parmentier” cream with sack of spider crab

Habas de Lourenzá con pulpo y almejas 15,40

Fabas de Lourenzá con polbo e ameixas

Beans with octopus and clams

Ensalada de queso de cabra con miel y naranja 12,00

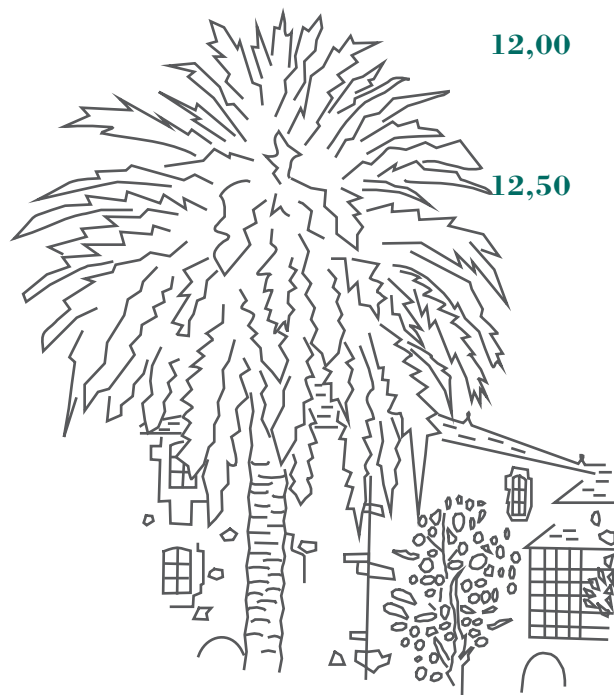
Ensalada de queixo de cabra con mel e laranxa

Salad with cheese , honey and orange

Pimientos rellenos de langostinos 12,50

Pementos recheos de langostíns

Peppers stuffed whit prawns



PESCADOS / PEIXES / FISH

€

Rape asado con tomate dulce y espuma de almendra 19,50

Peixe sapo asado con amédras e tomate doce

Monkfish with almonds cream and sweet tomato

Bacalao asado con grelos salteados y salsa de pimientos del piquillo 18,00

Bacallan asado con grelos salteados e salsa de pementos

Cod with with turnip tops and piquillo pepper sauce

Merluza de Celeiro al vapor con almejas en salsa verde y aceite de pimentón 19,00

Pescada de Celeiro ao vapor con ameixas en salsa verde e aceite de allada

Celeiro's hake with clams in green sauce and pepper oil.

Arroz caldoso con bogavante (30' minutos) mínimo dos personas 29,00

Arroz con lumbrigante (30' minutos) mínimo duas persoas

Rice with lobster (30' minutes) minimum two people

CARNES / CARNES / MEAT

€

Carré de lechazo asado con verduras de temporada 19,00

Carré de año leitón asado con verduras de tempada

Carré of lamb roast with vegetables

Carrillera de cerdo iberico al vino tinto con remolacha y patata al horno 17,00

Carrilleiras de porco ibérico ao vino tinto con remolacha e patata ao forno

Stewed Iberian pork cheeks with wine sauce, beatroot and potato

Presa de cerdo ibérico con puré de patata 19,00

Presa de porco ibérico adobada con puré de pataca

Roasted Iberian pork with creamed potato

Lomo de corzo con verduras y setas de temporada y patata al horno 21,4a0

Lombo de corzo con verduras e cogomelos de tempada e pataco ao forno

Roe deer loin with vegetables, mushroom and potato



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

Higos al Oporto con helado de vainilla 4,50
Figos ao Porto con xeado de vainilla
Figs marinated in Porto whit 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” whit lemon ice-cream and creamed raspberries

