

### Entrantes calientes

Pulpo á feira con cachelos.....	16€
Pulpo con gambas al ajillo.....	22€
Pulpo a la plancha.....	19€
Pulpo con almejas.....	25€
Raxo de pulpo a la plancha, zamburiñas y mojo.....	26€
Raxo de pulpo a la plancha, zamburiñas y salsa de erizos.....	28€
Croquetas de jamón ibérico ( 15 unidades).....	9€
Calamares de la ría.....	14€
Chipirones fritos.....	10€
Chipirones a la plancha.....	12€
Zamburiñas a la plancha (12 unidades).....	14€
Almejas a la marinera.....	15€
Almejas a la plancha.....	15€
Gambas al ajillo.....	15€
Gambas a la plancha.....	16€
Langostinos a la plancha.....	12€
Navajas a la plancha (10 unidades).....	10€
Revuelto de erizos y gambas.....	10€
Caldo gallego.....	7€
Sopa de pescado y marisco.....	7€

Fabada Asturiana 8€

### Entrantes fríos

Espárragos gruesos con mayonesa.....	9€
Pastel de cabracho.....	10€
Cecina de León en aceite de oliva.....	10€
Salpicón de rape y gambas.....	10€
Jamón ibérico, Guijuelo de cebo.....	14€
Ensaladilla rusa.....	NO

### Ensaladas

Ensalada verde(lechuga, tomate y cebolla).....	3,50€
Ensalada mixta(lechuga, tomate, cebolla, bonito, huevo, aceitunas, espárrago y pimiento del piquillo).....	7€
Ensalada del Chef(lechuga, tomate, tiras de pimiento, gambas, huevos, espárragos y jamón ibérico).....	14€
Ensalada de la casa(lechuga, tomate, queso de cabra a la plancha, piña y nueces).....	10€

### Menú del día

De lunes a viernes

Incluye: primero y segundo plato, pan agua o vino de la casa, postre o café..... 10€

### Nuestras sugerencias de hoy

Croquetas caseras de jamón ibérico.....	
Cogote de merluza a la plancha 16€.....	
Cachopo de merluza relleno de xanquina de centollo 18€.....	
.....	
.....	

## Pescados

Merluza a la plancha o romana.....	12€
Merluza a la gallega o en salsa verde.....	15€
Merluza a la gallega con almejas.....	17€
Merluza de la casa (filete de merluza rellena de jamón ibérico y queso gallego a la romana.....	17€
Cachopo de merluza rellena de caviar de erizos.....	18€
Cachopo de merluza rellena de xangurro de centollo.....	18€
Rape a la plancha o a la gallega.....	18€
Rape con gambas y almejas a la marinera.....	21€
Rape a la gallega con almejas.....	21€
Brocheta de rape con gambas a la plancha.....	20€
Fritos de Pixín.....	20€
Bacalao a la plancha o a la gallega.....	15€
Bacalao Lar de Manolo con patatas panadera.....	17€
Bacalao a la gallega con almejas.....	18€

## Mariscos

\* Bogavante de ración a la plancha 35€

Arroz caldoso con bogavante  
(20min de espera, mínimo 2 raciones).....18€/ración

\* Centollo cocido 38€/kilo.

### PERCEBE GALLEGO

TAPA DE 250g..... 10 €

RACIÓN DE 500g..... 20 €

\* Percebe Gallego grande 10€/100g.

## Carnes

Chuleta de ternera a la parrilla.....	12€
Chuletón de ternera a la parrilla.....	18€
Entrecot de vaca gallega a la parrilla.....	18€
Tacos de vaca gallega a la parrilla.....	18€
Chuletón de vaca gallega a la parrilla.....	18€
Secreto de cerdo Ibérico de bellota (Guijuelo).....	16€
Entrecot de ternera a la plancha.....	15€
Entrecot de ternera al cabrales o a la pimienta.....	17€
Solomillo a la plancha.....	18€
Solomillo al cabrales o a la pimienta.....	20€
Bistec de ternera o escalope.....	9€
Cachopo relleno de jamón ibérico y queso gallego en salsa champiñones o al cabrales.....	15€
San Jacobo relleno de jamón ibérico y queso gallego.....	14€
Escalopines al cabrales o a la pimienta.....	12€
Pollo al ajillo.....	8€

## Parrillada especial de la casa

1 ración de pulpo a  
la plancha, 8 cigalas,  
10 almejas, 8 langostinos,  
10 zamburifiñas, 10 navajas,  
10 gambas a la plancha.....64€

## Nuestras sugerencias de hoy

Solomillo de ternera a la parrilla 15€

Chuletitas de lechazo a la parrilla 16€

Degustación  
**VACA GALLEGA A LA  
PARRILLA**  
**CHULETÓN 15€,**  
por peso 26€/kilo.

**ENTRECOT 15€**