Fish market seafood - Mariscos de Lonja 1/2Portion Portión

OVEN-BAKED PILGRIM SCALLOPS WITH ALBARIÑO WINE 6 UNITS / Zamburiñas horneadas al Albariño. (6 Uds.). €17,50

AROSA ESTUARY CLAMS, PAN-FRIED OR MARINIÈRE STYLE €16,00 €26,00

Almejas de La Ría de Arosa en sartén o a la Marinera.

SAUTEÉD COASTAL PRAWN TAILS WITH A CHILLI AND GARLIC SAUCE - Gambas de costa en sartén al ajo-guindilla €21,50

PLATTER OF GRILLED LARGE RED PRAWNS - Parrillada de carabineros €30,00

The classic of Pulpería - Los clásicos

SEAMAN'S SOUP WITH ROCKFISH - Sopa Mariñeira de pescado de roca €14,80

GAZPACHO WITH GARNISH OF FINELY DICED TOMATOES AND LARGE RED PRAWN €12,50

Gazpacho con timbal de carabinero y tomate cassé.

Cured meat and galician cheeses - Chacinas finas y quesos gallegos

ACORN-FED IBERICO CURED HAM - Jamón ibérico de montanera €15,00 €24,50

GALICIAN CHEESES WITH QUINCE JELLY, FIG PRESERVE AND NUTS €8,00 €16,00

Quesos galegos con membrillo natural, confitura de higos y frutos secos

Savoury pie and free-range eggs omelettes - La empanada y las tortillas

SAVOURY FILLED PASTRY (DIFFERENT STYLE EACH DAY) - Empanada de la Aldea (diferente cada día). €9,75

RUNNY POTATO OMELETTE WITH POACHED ONION - Tortilla de patata y cebolla pochada €15,50

CONFIT LEEKS AND FRESH HAKE OMELETTE - Tortilla de merluza y puerros confitados. €16,50

House-style octopus - Los pulpos de Mila

GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH CACHELOS (TYPICAL POTATOES OF GALICIA) - Pulpo a la Gallega con cachelos €13,00 €19,50

GRILLED OCTOPUS WITH MILD AÏOLI - Pulpo a la brasa con Alioli suave €19,50

OCTOPUS AND SEAFOOD COCKTAIL WITH A SHERRY VINAIGRETTE - Salpicón de pulpo y marisco al vinagre de Jerez €19,50

Fried seafood - Fritos do mar

CANTABRIAN ANCHOVIES, FRIED TO ORDER - Boquerones del Cantábrico fritos al momento. €13,50

CREAMY CROQUETTES, (SPIDER CRAB, LARGE RED PRAWN AND IBERICO HAM) 6 UNITS €13,80

Croquetas cremosas (de centollo, de carabinero y de de xamón).

FRIED JIG-CAUGHT SQUID WITH ROASTED PEPPERS / Luras de potera fritas con asadillo de pimientos (calamares). €11,00 €17,50

FRIED AND LIME MARINATED SEA BASS - Lubina frita al adobo de limón €18,00

Salads - El verde pasto

FRESH TOMATOES DRESSED WITH PICKLED GREEN PEPPERS / Tomates de las Huertas aliñados con piparras encurtidas. €10,50

GARDEN SALAD (THREE LETTUCE, FRESH TOMATO AND RED ONION) €9,75

Ensalada de Horta (tres lechugas, tomate fresco y cebolla roja).

PADRÓN PEPPERS (FROM HERBÓN) - Pimientos de Padrón-Herbón €9,90

TRADITIONAL RUSSIAN SALAD WITH TUNA FROM THE NORTH - Ensaladilla rusa de bonito del norte €8,50 €13,50

FRESHLY CAUGHT BONITO AND SEASONAL TOMATOES SALAD WITH SPRING ONIONS €16,50

Ensalada de bonito de campaña, cebolleta dulce y tomate de temporada.

BRAISED GARDEN VEGETABLES (ACCOMPANIED BY DRIED SWEET RED PEPPERS, WALNUTS AND RIPE TOMATOES SAUCE) €14,75

Verduras de la huerta braseadas (Acompañada de salsa de ñoras, nueces y tomates maduros).

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. CONSULT WITH OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

Rice casserole (price per person) - Arroz al caldeiro (precio por pers.)

MARINIÈRE RICE WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF €21,00

Marinero limpio, para no mancharse.

RICE WITH OCTOPUS AND BABY VEGETABLES €22,00

Arroz de pulpo y verduritas de temporada.

RICE WITH LARGE KING PRAWNS, MONKFISH AND CUTTLEFISH €25,75

Arroz con carabineros, rape y choco.

From the “Costa da Morte” - De la Costa da Morte

ROASTED BLACK-BELLIED MONKFISH WITH GOLDEN GARLIC (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON) €24,50

Rape de tripa negra asado a los ajos dorados (Mínimo 2 personas - precio por persona

BAKED TURBOT A LIGHT BILBAO-STYLE SAUCE (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON) €26,50

Rodaballo asado con Bilbaína ligera (Mínimo 2 personas - precio por persona).

SALTED ESTUARY SEA BASS (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON) €23,50

Lubina de estero a la sal (Mínimo 2 personas - precio por persona).

SQUID TOPPED BRAISED IN LEMON €21,50

Chipirones de Costa con su vaina al limón.

Celeiro hake specialists - Especialistas en merluza de Celeiro

BATTERED HAKE WITH JULIENNED POTATO AND LIME MAYONNAISE €21,50

Merluza a la Romana con patata hilada y mahonesa de lima.

GALICIAN-STYLE HAKE WITH PAPRIKA AND GALICIAN POTATOES €23,50

Merluza a la Gallega con sus cachelos y pimentón de la Vera.

HAKE MORSELS IN BATTER MADE WITH RICE FLOUR - Taquitos de merluza rebozados en harina de arroz €18,75

Galician meat dishes - Carnes de la tierra

STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) / Steak Tartar preparado al momento. €23,00

SAUTÉED SIRLOIN FILLET WITH WILD MUSHROOM SAUCE €23,50

Solomillo a la parrilla con jugo de setas.

GRILLED GALICIAN BEEF STEAK ON THE BONE / Chuleta de vaca gallega a la parrilla. €24,75

SAUTÉED BEEF WITH WOOD-FIRE ROASTED PIQUILLO PEPPERS €19,80

Salteado de carne roja con pimientos de piquillo.

GALICIAN BREAD AND APERITIF - Pan gallego y aperitivo….€2,50

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE.

PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.

PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.