

La Pulpería de*Mila***Fish market seafood - Mariscos de Lonja***1/2 Portion 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

Comfort dishes - Para entrar en calor

SEAMAN'S SOUP WITH ROCKFISH - Sopa Mariñeira de pescado de roca	€14,80
TRIPE AND CHICKPEA STEW - Callos con garbanzos.....	€16,50
ARTICHOKES WITH OCTOPUS AND GARLIC SAUCE - Alcachofas con pulpo y su ajada ..	€18,00

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
OMELETTE FROM BETANZOS (POTATO AND POACHED ONION SPANISH OMELETTE) - Tortilla de Betanzos (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

GRILLED OCTOPUS WITH MILD AIOLI - Pulpo a la brasa con Alioli suave.....	€19,50
GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH CACHELOS (TYPICAL POTATOES OF GALICIA) - Pulpo a la Gallega con cachelos	€13,00 . €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.....	€11,00 . €17,50
Luras de potera fritas con asadillo de pimientos (calamares).	
FRIED AND LIME MARINATED SEA BASS - Lubina frita al adobo de limón.....	€18,00

Salads - El verde pasto

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.	

La Pulpería de*Mila*

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).

GRILLED ARTICHOKE FLOWERS WITH SALT CRYSTALS (IN SEASON) €16,00
 Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal (En Temporada).

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS.
 CONSULT WITH OUR STAFF.

Rice casserole (price per person - precio de cassero por pers.)

MARINIÈRE RICE WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF €21,00
 Marinero limpio, para no mancharse.

RICE WITH OCTOPUS AND GARDEN VEGETABLES €22,00
 Arroz de pulpo y verduras de la Huerta.

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 al ajo dorado (Mínimo 2 personas - precio por persona).

BAKED WILD TURBOT A LIGHT BILBAO-STYLE SAUCE (MINIMUM 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON) €27,50
 Rodaballo salvaje 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 / Chipirones de Costa con su vaina al limón €21,50

Celeiro hake specialists - Especialistas en merluza de Celeiro

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

BATTERED FRESH HAKE WITH JULIENNED POTATO AND LIME MAYONNAISE €21,50
 Merluza de pincho 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 WITH CHILLI AND GARLIC (NAPE OR FILLET) / Merluza al ajo-guindilla (Cogote o lomo). €23,50

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

ASK ABOUT OUR STEWS AND DAILY SPECIALS / Pregunte por nuestros guisos y platos del día

La Pulpería *de*
Mila

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.