

MENÚ DEL DÍA

Menu du Jour | Daily Menu

PRIMER PLATO ENTRÉES | STARTERS

Entremeses (embutidos)

Assortiment de charcuteries
Mixed Cold Cuts

Ensalada mixta

Salade mixte
Mixed Salad

Macarrones con carne

Macaronis à la viande
Macaroni with Meat

Macarrones con atún

Coller avec du tunafish
Paste with tunafish

Croquetas

Croquettes
Croquettes

Revuelto de champiñones con jamón

Omelette aux champignons et jambon
Scrambled Eggs with Mushrooms and Ham

Ensaladilla rusa

Salade russe
Russian Salad

Caldo gallego

Bouillongalicien
Galician broth

Incluye vino o agua natural, pan y
postre o café.

Inclut vin ou eau naturelle, pain, et dessert
ou café Includes wine or water, bread, and
dessert or coffee

SEGUNDO PLATO PLATS PINCIPAUX SECOND COURSE

Filete de ternera

Filet de veau
Fillet of beef

Pescado frito

Friture
Fried fish

Milanesa de pollo Poulet

Milanais Chicken
Milanese

Churrasco mixto brasa +1€

Mélange de steak grillé
Mixed grilled steak

Lomo adobado

Filet pur mariné
Marinated loin

Guiso del día

Ragoût du jour
Stew of the day

Huevo frito con chorizo

Oeuf au plat au saucisse
Fried egg with sausage

Truchas

Truite
Trout

Raxo adobado de cerdo

SOLO
Seulement
Only

15 €

Entrantes y Raciones

Entrées et Portions | Appetizers and Dishes

Entremeses (embutidos) **7,00 €**

Assortiment de charcuteries

Mixed Cold Cuts

Patatas **3,50 €**

Pommes de terre

Potatoes

Patatas bravas **5,00 €**

Pommes de terre épicées

Spicy Potatoes

Revuelto **7,00 €**

Omelette

Scramble

Espárragos con mahonesa **6,00 €**

Asperges avec mayonnaise

Asparagus with Mayonnaise

Alitas de pollo con patatas **9,00 €**

Ailes de poulet avec pommes de terre

Chicken Wings with Potatoes

Tabla de embutidos ibéricos **15,00 €**

Plateau de charcuteries ibériques

Iberian Cold Cut Platter

Tabla de quesos **15,00 €**

Plateau de fromages

Cheese Platter

Jamón serrano **16,00 €**

Jambon serrano

Serrano Ham

Pimientos de padrón (consultar) **8,00 €**

Piments de Padrón (à consulter)

Padrón Peppers (subject to availability)

Entrantes y Raciones

Entrées et Portions | Appetizers and Dishes

Croquetas caseras de jamón ibérico **12,00 €**

Croquettes de jambon ibérique maison
Homemade iberian ham croquettes

Croquetas caseras de Setas **12,00 €**

Croquettes de champignons maison
Homemade mushroom croquettes

Croquetas de jamón **7,50 €**

Croquettes de jambon
Ham croquettes

Empanada (consultar) **6,00 €**

Empanada (à consulter)
Empanada (subject to availability)

Tortilla francesa **4,00 €**

Omelette française
French Omelette

Macarrones con atún **8,00 €**

Macaronis au thon
Macaroni with Tuna

Macarrones con carne **8,00 €**

Macaronis à la viande
Macaroni with meat

Aceitunas **4,00 €**

Olives
Olives

Huevos con patatas **7,00 €**

Oeufs avec pommes de terre
Eggs with Potatoes

Caldo gallego **6,50 €**

Bouillongalicien
Galician broth

Entrantes y Raciones

Entrées et Portions | Appetizers and Dishes

Lomo con patatas

7,00 €

Longe avec pommes de terre

Pork Loin with Potatoes

Bacon con patatas

8,00 €

Bacon avec pommes de terre

Bacon with Potatoes

Milanesa de pollo

9,00 €

Poulet milanais

Chicken Milanese

Torrezno de Soria

15,00 €

Poitrine de porc à la Soria

Soria-style Pork Cracklings

Champiñones con jamón

8,00 €

Champignons au jambon

Mushrooms with Ham

Anchoas con pimientos de piquillo y queso

11,00 €

Anchois avec poivrons piquillo et fromage

Anchovies Piquillo Peppers and Cheese

Lomo curado

6,50 €

Longe séchée

Cured loin

Salchichón ibérico

6,00 €

Saucisse ibérique

Iberian sausage

Chorizo ibérico

6,00 €

Chorizo ibérique

Iberian chorizo



Platos combinados

Plats Combinés | Mixed Dishes

- | | |
|--|----------------|
| 1. Filete, huevo, patatas y ensalada | 12,00 € |
| Longe avec pommes de terre
Pork Loin with Potatoes | |
| 2. Carnes de hamburguesa 2 unidades , salchicha, patatas y ensalada | 12,00 € |
| Hamburger 2 uni., saucisses, pommes de terre et salade
Hamburger 2 uni., sausage, potatoes and salad | |
| 3. Lomo, beicon, patatas y ensalada | 11,00 € |
| Longe, bacon, pommes de terre et salade
Loin, bacon, potatoes and salad | |
| 4. Milanesa, patatas, ensalada y espárragos | 11,00 € |
| Milanais, pommes de terre, salade et asperges
Milanese, potatoes, salad and asparagus | |
| 5. Huevos, croquetas de setas, patatas y ensalada | 12,00 € |
| Oeufs, croquettes de champignons, pommes de terre et salade
Eggs, mushroom croquettes, potatoes and salad | |
| 6. Pescado frito, patatas, ensalad y espárragos | 12,00 € |
| Poisson frit, pommes de terre, salade et asperges
Fried fish, potatoes, salad and asparagus | |



Ensaladas

Salades | Salads

Ensalada pequeña (lechuga, tomate, cebolla) **4,00 €**

Petite salade (laitue, tomate, et oignon) Small
Salad (lettuce, tomato, and onion)

Ensalada mixta **7,50 €**

Salade mixte
Mixed Salad

Ensaladilla rusa **7,00 €**

Salade russe
Russian Salad

Ensalada de sardinas **9,00 €**

Salade de sardines
Sardine Salad

Ensalada griega **9,50 €**

Salade grecque
Greek Salad

Ensalada de tomate **5,50 €**

Salade de tomate
Tomato Salad

Carnes

Viandes | Meat

Churrasco de ternera gallega a la brasa

15,00 €

Côtes de bœuf galiciennes grillées au charbon de bois

Galician beef ribs grilled over charcoal

Churrasco de cerdo

14,00 €

Steak de porc

Pork Steak

Trozo de churrasco a repetir

5,00 €

Morceau de steak à répéter

Repeatable Churrasco Piece

Chorizo rojo a la brasa

3,50 €

Saucisse rouge grillé

Grilled Red

Chorizo criollo a la brasa

3,50 €

Saucisse créole Grillé

Grilled Creole

Filete de ternera con patatas

10,00 €

Steak de boeuf avec pommes de terre

Beef Steak with Potatoes

Chuleta de ternera con patatas

23,00 €

Côtelette de boeuf avec pommes de terre

Beef Chop with Potatoes

Secreto de cerdo a la brasa

12,00 €

Steak de boeuf avec pommes de terre

Beef Steak with Potatoes

Parrillada Mixta para dos personas

35,00 €

Grill mixte pour deux personnes

Mixed grill for two people

Chuletón (60 días de maduración)

49,00 €/KG.

Faux-filet (60 jours de maturation)

Ribeye steak (60 days of maturation)



Carnes

Viandes | Meat

Entrecot vaca premium

27,00 €

Entrecôte de bœuf de qualité supérieure

Premium beef ribeye steak

Chuleta de vaca madura premium

27,00 €

Entrecôte de bœuf mature de qualité supérieure

Premium mature beef ribeye

Churrasco de ternera gallega gordo

29,50 €/KG.

Steak de bœuf galicien gras

Fat Galician beef steak

Raxo

12,00 €

Longe de porc fraîche, coupée en petits cubes et cuite à feu vif, généralement marinée avec de l'ail, du sel, du persil et parfois du vin blanc.

Fresh pork loin, cut into small cubes and cooked over high heat, usually marinated with garlic, salt, parsley and sometimes white wine

PARRILLADA MIXTA PARA CINCO PERSONAS

140,00 €

(INCLUYE VINO DE LA CASA, AGUA, POSTRE Y CAFÉ)

GRILLADE MIXTE POUR CINQ PERSONNES (COMPREND LE VIN DE LA MAISON, L'EAU, LE DESSERT ET LE CAFÉ)

MIXED GRILL FOR FIVE PEOPLE

(INCLUDES HOUSE WINE, WATER, DESSERT, AND COFFEE)



PESCADOS

POISSON | FISH

Bacalao a la gallega

Morue à la galicienne

Galician-style cod

18,00 €

Gayo frito

Fish frit

Fried fish

9,00 €

Pulpo a la gallega (consultar)

Poulpe à la galicienne (consulter)

Galician-style octopus (consult)

16,00 €

Calamares a la romana

Calamars à la romaine

Roman-style squid

10,50 €

Gambas al ajillo

Crevettes à l'ail

Garlic shrimp

16,00 €

Truchas

Truite

Trout

10,00 €

Zamburiñas

Coquille

Scallop

13,50 €

Langostinos

Crevettes

Prawns

13,00 €

Mejillones tigre

Moules tigrées

Tiger mussels

9,00 €

Torpedo de gamba crujiente

Torpille de crevettes croustillantes

Crispy shrimp torpedo

12,00 €

Pulpo a la plancha

Poulpe grillé

Grilled octopus

15,00 €

Vegetarianos

Végétariem | Vegetarian

Ensalada griega

9,50 €

Salade grecque

Greek Salad

Ensalada de tomate

5,50 €

Salade de tomate

Tomato Salad

Ensalada mixta sin atún

7,50 €

Salade composée sans thon

Mixed salad without tuna

Ensalada pequeña

4,00 €

Petite salade

Small salad

Macarrones con tomate y queso

8,00 €

Macaroni à la tomate et au fromage

Macaroni with tomato and cheese

Revuelto de champiñones

7,00 €

Brouillage de champignons

Mushroom scramble

Huevos fritos con patatas

7,00 €

Oeufs au plat avec pommes de terre

Fried eggs with potatoes

Patatas

3,50 €

Patates

Potatoes

Patatas bravas

5,00 €

Pommes de terre épicées

Spicy potatoes

Espárragos con mayonesa

6,00 €

Asperges à la mayonnaise

Asparagus with mayonnaise



Vegetarianos

Végétariem | Vegetarian

Tabla de queso

15,00€

Plateau à fromage

Cheese board

Queso curado

5,00 €

Fromage affiné

Cured cheese

Pimientos de padrón

8,00 €

Poivrons de Padron

Padrón Peppers

Pimientos de piquillo con queso

11,00 €

Poivrons piquillos au fromage

Piquillo peppers with cheese

Tortilla francesa

4,00 €

Omelette française

Omelette

Champiñones al ajillo

8,00 €

Champignons à l'ail

Garlic mushrooms

Croquetas caseras de setas

12,00 €

Croquettes de champignons maison

Homemade mushroom croquettes



Postres

Desserts

<u>Tarta de queso</u>	<u>4,50 €</u>
Gâteau au fromage fait maison Homemade cheese cake	
<u>Tarta casera de chocolate</u>	<u>4,50 €</u>
Gâteau au chocolat maison Homemade chocolate cake	
<u>Mousse casero de limón</u>	4,50 €
Mousse au citron maison Homemade lemon mousse	
<u>Flan casero</u>	4,50 €
Flan maison Homemade flan	
<u>Couland de chocolate</u>	5,00 €
Couland de chocolat Chocolate Couland	
<u>Tarta de Santiago</u>	4,00 €
Le gâteau de Santiago Santiago's cake	
<u>Tarta helada</u>	4,00 €
Gâteau glacé Frozen cake	
<u>Tarta helada al Whisky</u>	4,50 €
Gâteau glacé au whisky Whiskey ice cream cake	
<u>Piña en almíbar</u>	3,00 €
Ananas au sirop Pineapple in syrup	
<u>Melocotón en almíbar</u>	3,00 €
Pêches au sirop Peaches in syrup	



Postres

Desserts

Queso O Cebreiro con miel o membrillo

5,00 €

Fromage O Cebreiro au miel ou aux coings

O Cebreiro cheese with honey or quince

Natillas

4,00 €

Crème

Custard

Yogurt natural

1,50 €

Yaourt naturel

Natural yogurt

Gofre

4,50 €

Gaufre

Waffle



Carta de vinos

Carte des vins | Wine list

Blancos

Whites | Blancs

Vino de la casa

7,00 €

Ribeiro

Colección 68

18,00 €

Viña Costeira

15,00 €

Albariño

Cosechero

14,00 €

Porta Ría

18,00 €

Condes de Albarei

17,00 €

O do avó Marcelo

15,00 €

Lusco Crianza sobre lías

20,00 €

Godello

Mara Martín

15,50 €

Ladairo

16,50 €

Moza fresca

14,00 €



Carta de vinos

Carte des vins | Wine list

Tintos

Reds | Rouges

Vino de la casa

7,00 €

Mencía

Gran linaje (D.O. Ribeira Sacra)

17,00 €

18 Monasterios (D.O. Ribeira Sacra)

17,00 €

Guimarao (D.O. Ribeira Sacra)

18,00 €

Rectoral de Amandi (D.O. Ribeira Sacra)

16,50 €

Vacamulo (D.O. Ribeira Sacra)

75,00 €

Rioja Crianza

Bordón (Crianza)

15,00 €

Lan (Crianza)

19,50 €

Azpilicueta (Crianza)

18,50 €

Ramón Bilbao (Crianza)

22,00 €

Marqués de Cáceres (Crianza)

23,00 €



Carta de vinos

Carte des vins | Wine list

Tintos

Reds | Rouges

Rioja Reserva

<u>Marqués de Riscal</u>	<u>27,00 €</u>
<u>Marqués de Murrieta</u>	<u>60,00 €</u>
<u>Bordón</u>	<u>22,00 €</u>

Ribera de Duero

<u>Tamis Roble</u>	<u>16,00 €</u>
<u>Protos Roble</u>	<u>16,00 €</u>
<u>Protos Crianza</u>	<u>28,00 €</u>
<u>Valparaiso</u>	<u>15,00 €</u>