

MENÚ DEL DÍA

menú por persona | de lunes a viernes excepto festivos

PRIMEROS

- Espaguetts a la boloñesa
- Rabas de calamar a la romana
- Croquetas de jamón ibérico
- Ensalada mixta
- Plato de cuchara

SEGUNDOS

- Escalopines de ternera gallega con patatas y pimientos del piquillo
- Milanesa de ternera gallega con patatas y ensalada
- Huevos rotos con chistorra y patatas
- Huevos rotos con chorizo criollo y patatas
- Lomo de cerdo a la plancha con patatas y ensalada



Disponemos de Menú Infantil

PAN + 1 BEBIDA + POSTRE

11€

MENÚ ESPECIAL

menú por persona | de lunes a domingo

PRIMEROS

- Langostinos a la plancha
- Pulpo á feira
- Zamburiñas a la plancha
- Ensalada tibia
- Espárragos trigueros a la plancha

SEGUNDOS

- Merluza del pincho a la plancha con patatas y ensalada
- Croca de ternera gallega a la plancha con patatas y pimientos del piquillo
- Entrecot de añejo a la plancha con patatas y pimientos del piquillo
- Bacalao a la plancha con patatas y ensalada
- Ventresca de atún a la plancha con patatas y ensalada



16€



PAN + 1 BEBIDA + POSTRE

HORARIO: DE 13:00 A 16:00 H

MENÚ DEGUSTACIÓN

menú por persona | de lunes a domingo

Cuatro platos | Cuatro vinos (MARIDAJE DE DIEZ)

- Zamburiñas del Atlántico al aceite de ajo y perejil
-  Martín Codax Albariño "D.O. Rías Baixas"
- Bacalao a la plancha con patatas panaderas y pimientos
-  Adeg Vella Godello "D.O. Ribeira Sacra"
- Tosta de pulpo á feira con queso San Simón da Costa *3º Premio del Público Primavera 2014*
-  Joaquín Rebolledo Mencía "D.O. Valdeorras"
- Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto con gratén de patata *1º Premio del Público Otoño 2015*
-  La Planta de Arzuaga "D.O. Ribera del Duero"

incluye pan y postre casero



30€