

CONSULTAR CARTA DE TAPAS Y ENSALADASCONSULT PORTIONS AND SALADS MENUMariscos y entrantes:

- Croquetas caseras (home-made croquettes) **7.50 €**
- Navajas (razors) **10.50 €**
- Berberechos al vapor (steamed cockles) **11.50 €**
- Salpicón de buey y langostino (Seafood salad with spider crab and prawns) **10.50 €**
- Vieiras gratinadas (Grilled scallops) **5.00 €**
- Zamburiñas a la plancha (Grilled queen scallops) **9.50 €**
- Langostino a la plancha (Grilled prawns) **14.50 €**
- Calamares fritos (Fried squid) **8.50 €**
- Pulpo a feira (Galizian octopus) **18.50 €**

Pescados:

- Choco en su tinta troceado con arroz blanco (Cuttlefish in ink sauce with rice) **15.50 €**
- Cazuela de merluza con langostinos, almejas(2pers) (Hake casserol with prawns,clams) **36.00 €**
- Rodaballo con verduras de temporada (Turbot with seasonal vegetables) **19.50 €**
- Lubina a la espalda para 2 personas (sea bass on the back) **33.00 €**

Carnes:

- Entrecot de ternera a la pimienta con champiñones (Entrecote steak with pepper sauce...) **16.50 €**
- Solomillo de ternera con patatas (Beef tenderloin with potatoes) **17.50 €**

Postres:

- Couland de chocolate con helado de vainilla (Chocolate couland with vanilla ice-cream) **5.00 €**
- Tarta de queso con tofe (Cheesecake with toffe) **4.00 €**
- Tarta de la abuela (Grandma cake) **4.50 €**
- Tiramisú (tiramisú) **5.00 €**

CONSULTAR NUESTROS HELADOSCONSULT OUR ICE CREAMS