

CASA VERDÚN

Real, 46 - PONTEVEDRA

QUESOS

GALLEGOS "ARTESANOS"* AL CORTE

-Queixo Brigantia "Ovella Vella" 8,75 🍷

Leche pasteurizada de oveja. "10-12 meses de curación" (San Sadurniño - La Coruña)

-O Rexo 9,75 🍷

Leche cruda de oveja. "4 meses de curación" (Allariz - Orense)

-Lara & Sara - Azul 8,75 🍷

Leche pasteurizada de vaca y cabra. "3 meses de curación" (Villalba - Lugo)

-San Simón da Costa - Reserva. Ahumado. D.O.P. 7,75 🍷

Leche pasteurizada de vaca. "6-8 meses de curación" (Villalba - Lugo)

-Picante con Pimentón de La Vera 7,75 🍷

Leche pasteurizada de vaca. "2 meses de curación" (Villalba - Lugo)

-Queixo do Cebreiro - D.O.P. (acompañado de miel) 6,75 🍷

Leche past. de vaca. "2-4 días de curación" (Pedrafita do Cebreiro - Lugo)

-Arzúa-Ulloa - D.O.P. 6,75 🍷

Leche pasteurizada de vaca. "20-30 días de curación" (San Sadurniño - La Coruña)

-Galmesano 9,75 🍷

Leche pasteurizada de vaca. "8-10 meses de curación" (Arzúa - La Coruña)

-Requeixo (acompañado de miel y almendras troceadas) 6,75 🍷

Leche pasteurizada de vaca. "40-48 horas de secado" (San Sadurniño - La Coruña)

OTROS QUESOS AL CORTE

-La Retorta de Finca Pascualete 12,75 🍷

Leche cruda de oveja. "50 días de curación" (Trujillo - Extremadura)

-Gamoneu 9,75 🍷

Leche cruda de vaca. "4-5 meses de curación" (Cangas de Onís - Asturias)

-Payoyo 9,75 🍷

Leche past. de cabra. "3-4 meses" (Sierra de Grazalema - Andalucía)

-La Solana - Oveja Artesano gran reserva envejecido en Manteca 9,75 🍷

Leche cruda de oveja. "24 meses de curación" (Castilla - La Mancha)

-Oveja Artesano macerado en Ajo Negro 8,75 🍷

Leche cruda de oveja. "8 meses de curación" (Castilla - La Mancha)

-Oveja Artesano macerado con Trufa 9,75 🍷

Leche cruda de oveja. "8 meses de curación" (Castilla - La Mancha)

- Oveja Artesano Ahumado en Ceniza** 8,75 🍷
- Leche cruda de oveja. "8 meses de curación" (Castilla - La Mancha)*
- Oveja Artesano Curado en Cerveza** 8,75 🍷 🍷
- Leche cruda de oveja. "5 meses de curación" (Castilla - La Mancha)*
- Idiazabal** – D.O.P. - ahumado 8,75 🍷
- Leche cruda de oveja. "8 meses de curación" (Navarra)*
- Manchego** – D.O.P. 8,75 🍷
- Leche cruda de oveja. "8-10 meses de curación" (Castilla - La Mancha)*
- Shropshire** - Azul 12,00 🍷
- Leche pasteurizada de vaca . "3-4 meses de curación" (Reino Unido)*
- Stilton** – D.O.P. - Azul 12,00 🍷
- Leche pasteurizada de vaca . "4-5 meses de curación" (Reino Unido)*
- Comté** – D.O.P. 12,00 🍷
- Leche cruda de vaca. "24 meses de curación" (Francia)*
- Cabrales** – D.O.P. - Azul 9,75 🍷
- Leche cruda de vaca y cabra. "4 meses de curación" (Asturias)*
- Madelva** - Azul 7,75 🍷
- Leche pasteurizada de vaca y oveja. "95 días de curación" (Asturias)*

EMBUTIDOS y CHACINAS

- Jamón ibérico "bellota"** (Guijuelo) 24,50
- Jamón ibérico "cebo de campo"** (Guijuelo) 16,80
- Caña de Lomo ibérico "bellota"** (Guijuelo) 19,50
- Caña de Lomo ibérico "cebo de campo"** (Extremadura) 15,80
- Lomito ibérico "bellota"** (Guijuelo) 24,50
- Cabecero de lomo duroc** (Salamanca) 9,75
- Morcón Ibérico** (Guijuelo) 11,50
- Cecina de vaca** (León) 14,80
- Chorizo "artesano"** (Galicia) 9,75
- Chorizo ibérico** (Guijuelo) 8,75
- Longaniza picante** (León) 6,75
- Salchichón "artesano"** (Galicia) 9,75
- Salchichón ibérico** (Guijuelo) 8,75

FOIES, MOUSSES y PATÉS..

- Mousse de foie-gras de Pato (30% foie)** 12,50 🍷 🍷 🍷
- Bloc de foie-gras de Pato** 16,50
- Ciervo al Pedro Ximenez** 7,75 🍷 🍷
- Paté de Faisán trufado** 8,75 🍷 🍷 🍷
- Paté de Jabalí con setas** 7,75 🍷 🍷
- Paté de Perdiz** 7,75 🍷 🍷

EN TABLAS COMBINADAS

- Tabla de quesos "Singulares" 19,50 🍷 🍷
- Tabla de quesos "Gallegos Artesanos" 17,50 🍷
- Tabla de quesos "Variados" 17,50 🍷
- Tabla Verdún (embutidos, quesos y patés) 21,80 🍷 🍷 🍷 🍷
- Tabla de León (embutidos y quesos) 19,50 🍷
- Tabla de embutidos 15,50

DE HUERTA

- Setas a la plancha (Pleurotus Ostreatus) 10,75
- Setas a la plancha con jamón 12,75

ENSALADAS

- TOMATE 7,75
- Tomate con Caballa, helado de AOVE y Piparra 13,80 🍷 🍷
- TARTAR de Tomate y Aguacate con Cilantro, Cebolla y Piparra 14,80
- COGOLLOS 🍷 🍷
Cogollos con ventresca, anchoas y pimientos de piquillo 15,50
- ESCABECHADA 🍷 🍷
Brotos tiernos, pechuga de codorniz, frutas, picatostes y tomate 16,50
- TEMPLADA 🍷 🍷
Mix de brotes tiernos, tomate y gulas al ajillo 12,80
- MAR Y TIERRA 🍷 🍷 🍷
Salmón ahumado, brotes tiernos, maíz, atún, gulas, pimiento, zanahoria y cherry 13,80
- CRUJIENTE 🍷 🍷 🍷 🍷
Variado de lechugas, rulo de cabra, piñones, crujiente de cebolla, almendra y nueces 12,80
- RIOJANA 🍷 🍷
Pimientos de piquillo, ventresca y anchoas 14,50
- XACOBEA 🍷 🍷 🍷
Brotos tiernos, cecina, queso manchego, piñones, pimientos de piquillo y finas hierbas 13,80
- CAMPERA 🍷 🍷 🍷
Variado de lechugas, queso de cabra, nueces, tomates cherry y finas hierbas 12,80

DE HUEVOS

ROTOS (sin romper), CON PATATAS Y EN COMPAÑÍA DE...

- Raxo de cerdo al ajillo 13,80 🍷
- Oreja y chorizo 13,80 🍷
- Foie de pato, setas 17,80 🍷
- Chistorra de Navarra 13,80 🍷
- Gulas y piquillo 13,80 🍷 🍷
- Torreznos de Soria 13,80 🍷

-Pisto manchego 11,80 🍷

-Jamón serrano 11,80 🍷

Sin patatas

-Migas de pan de maíz (Huevos Asunción) 11,80 🍷 🌾

EN TORTILLA DE PATATAS Y EN COMPAÑÍA

-Campesina (pimiento, cebolla, setas, chorizo y jamón serrano) 12,00 🍷

-Matachana (con morcilla de León) 12,00 🌾 🍷

NUESTROS CLÁSICOS

EN CALIENTE

-Chistorra de Navarra con patatas fritas 10,50

-Puerro confitado con lacón ahumado y bechamel 14,50 🍷 🥗

-Torreznos de Soria 12,50

-Oreja a la plancha con pimentón de La Vera y pimientos 15,00

-Hígado de pato con reducción de P.X. y arándanos 24,50 🍷

-Provolone a la gallega (con tomate, lacón, grelos, chorizo y pimentón) 11,50 🍷

-Provolone con tomate, lacón y quesos variados 11,50 🍷

-Provolone simple con tomate 9,80 🍷

-Morcilla Matachana (León) 6,80 🌾

-Bombas de queso y frambuesa 12,80 🍷 🌾 🍷

-Lacón ahumado con Tetilla gratinada a la Gallega 11,50 🍷

-Mejillones tigre 11,50 🌿 🍷 🥗 🌾 🍷

-Croquetas Gourmet de Chipirones en su tinta 15,80 🍷 🌾 🍷

-Croquetas de jamón ibérico 12,50 🍷 🍷 🥗 🌾

-Degustación de croquetas 16,50 🍷 🌾 🍷 🥗 🍷 🌿

Dátiles con bacon, mejillón tigre, jamón ibérico y queso azul

-Tosta de Sardina ahumada con tomate y tetilla fundida 6,00 🍷 🍷 🌾

EN FRÍO

-Mejillones en escabeche (caseros) 11,80 🥗

-Lacón ahumado con pimientos y pimentón de La Vera 11,50

-Pastel de cabracho con alioli de piquillo 11,50 🍷 🍷 🍷

-Anchoa del Cantábrico en AOVE LOLIN "alta selección del Cantábrico" (12-14) 25,80 🍷

-Anchoas del Cantábrico en AOVE "serie limitada" (7-10) 24,50 🍷

-Anchoas del Cantábrico en AOVE "serie oro" (7-10) 17,50 🍷

-Filetitos de Ventresca en escabeche "Pazo de Ruanova" 18,50 🍷

nuestros y DEL MAR...

- Bacalao** a la plancha con cebolla caramelizada 18,80 🍷
- Zamburiñas** a la plancha (vieira del pacífico) 19,50 🍷
- Chipirones** encebollados (en su tinta) 15,50 🍷🍷
- Pulpo** á feira 20,50 🍷🍷
- Pulpo** al horno con fritada y pan de maíz (polbo a broa) 23,75 🍷🍷
- Lomo de **Salmón** a la plancha con pisto y patatas panadera 18,50 🍷

nuestras CARNES...

- Raxo** en tacos CERDO 11,50 🍷🍷
- Secreto** CERDO 15,80
- Codillo** CERDO 16,80
- Abanico** CERDO IBÉRICO 16,80
- Lágrima** CERDO IBÉRICO 16,80
- Croca** TERNERA 16,80
- Lomo bajo** VACA VIEJA 18,00
- Magret** PATO (para 2 - 3 personas) 30,00
- Brocheta de pechuga** POLLO 13,50

-**Variado de carnes** (para 4 personas):

Secreto, Lágrima, Croca y Lomo Bajo 64,00

Cualquiera de nuestras carnes se pueden acompañar con:*

- Arzúa-Ulloa Gratinado +3,00 🍷
- Paraguayo (Jamón ibérico, huevo frito y pimiento de piquillo) +6,00 🍷

*excepto el Variado de carnes

cesta de pan grande 2,50 🍷

cesta de pan pequeña 2,00 🍷

pan individual 0,90 🍷




pan tostado 1,20 🍷

crackers sin gluten 0,90

Las ½ raciones incrementan su precio 0,50

Todos los precios de esta carta incluyen IVA



nuestros POSTRES CASEROS*




-Torrija de pudín con pepitas de chocolate y helado de vainilla* 5,75    (agotado temporalmente)

-Helado frito de vainilla con chocolate caliente y almendras* 5,75   

-Requeixo con miel y almendras 6,75    (opción sin gluten)

-Arroz con leche con helado de canela 5,75   

-Tartita de queso Payoyo y frutos rojos* 5,75  

-Coulant de chocolate sobre crema inglesa y helado de leche merengada 5,75   








-Muerte por chocolate 5,75    

-Compota de manzana con helado de leche merengada y digestive 5,75   

-Maceta de Mousse de Toblerone y Oreo* 5,75    

-Tarta de la abuela* 5,75  

-Leche frita con helado de vainilla praliné con nueces 5,75    

-Queso Cebreiro con miel 6,75 


-Queso Tetilla con carne de membrillo y nueces 5,75  

- También puede disfrutar como postre cualquier queso de nuestra carta

Nuestros HELADOS (2 bolas)

-Vainilla 3,90 

-Vainilla praliné 3,90  

-Chocolate con trozos 3,90 

-Leche merengada 3,90 

-Dulce de leche 3,90 

**POR FAVOR INFÓRMENOS DE SUS NECESIDADES ESPECIALES
DE ALIMENTACIÓN Y DIETA SI LAS TUVIERA
ALÉRGICOS PRESENTES EN ESTA CARTA**

 LECHE

 GLUTEN

 HUEVOS

 SOJA

 APIO

 CRUSTÁCEOS

 FRUTOS CON CÁSCARA

 MOLUSCOS

 PESCADO

 SULFITOS



ARTISANAL GALICIAN CHEESES

QUESOS GALLEGOS ARTESANOS

Brigantia Cheese "Ovella Vella" – €8.75

Pasteurized sheep's milk. "10–12 months aged" (San Sadurniño – A Coruña)

Queixo Brigantia "Ovella Vella" – 8,75 €

O Rexo – €9.75

Raw sheep's milk. "4 months aged" (Allariz – Ourense)

O Rexo – 9,75 €

Pazo do Queixo – €7.75

Pasteurized cow's and goat's milk. "3 months aged" (A Pereira – A Coruña)

Pazo do Queixo – 7,75 €

Lara & Sara - Blue – €8.75

Pasteurized cow's and goat's milk. "3 months aged" (Villalba – Lugo)

Lara & Sara - Azul – 8,75 €

Monseivane - smoked – €7.75

Pasteurized cow's milk. "45 days aged" (Lalín – Pontevedra)

Monseivane - ahumado – 7,75 €

San Simón da Costa - Reserva. Smoked. P.D.O. – €7.75

Pasteurized cow's milk. "6–8 months aged" (Villalba – Lugo)

San Simón da Costa - Reserva. Ahumado. D.O.P. – 7,75 €

Spicy with La Vera Paprika – €7.75

Pasteurized cow's milk. "2 months aged" (Villalba – Lugo)

Picante con Pimentón de La Vera – 7,75 €

Queixo do Cebreiro – P.D.O. (served with honey) – €6.75

Pasteurized cow's milk. "2–4 days aged" (Pedrafita do Cebreiro – Lugo)

Queixo do Cebreiro – D.O.P. (acompañado de miel) – 6,75 €

Arzúa-Ulloa – P.D.O. – €6.75

Pasteurized cow's milk. "20–30 days aged" (San Sadurniño – A Coruña)

Arzúa-Ulloa – D.O.P. – 6,75 €

Galmesano – €9.75

Pasteurized cow's milk. "8–10 months aged" (Arzúa – A Coruña)

Galmesano – 9,75 €

Requeixo (with honey and chopped almonds) – €6.75

Pasteurized cow's milk. "40–48 hours drying" (San Sadurniño – A Coruña)

Requeixo (acompañado de miel y almendras troceadas) – 6,75 €

OTHER CUT CHEESES

OTROS QUESOS

Payoyo – €9.75

Pasteurized goat's milk. "3–4 months aged" (Sierra de Grazalema – Andalusia)

Payoyo – 9,75 €

Artisan Sheep Cheese Smoked in Ash – €8.75

Raw sheep's milk. "8 months aged" (Castilla – La Mancha)

Oveja Artesano Ahumado en Ceniza – 8,75 €

Artisan Sheep Cheese Aged in Beer – €8.75

Raw sheep's milk. "5 months aged" (Castilla – La Mancha)

Oveja Artesano Curado en Cerveza – 8,75 €

Idiazabal - smoked – €8.75

Raw sheep's milk. "8 months aged" (Navarre)

Idiazabal - ahumado – 8,75 €

Manchego – €8.75

Raw sheep's milk. "8–10 months aged" (Castilla – La Mancha)

Manchego – 8,75 €

Shropshire - Blue – €12.00

Pasteurized cow's milk. "3–4 months aged" (United Kingdom)

Shropshire - Azul – 12,00 €

Stilton - Blue – €12.00

Pasteurized cow's milk. "4–5 months aged" (United Kingdom)

Stilton - Azul – 12,00 €

Comté – €12.00

Raw cow's milk. "24 months aged" (France)

Comté – 12,00 €

Madelva - Blue – €7.75

Pasteurized cow's and sheep's milk. "95 days aged" (Asturias)

Madelva - Azul – 7,75 €

CURED MEATS & CHARCUTERIE

EMBUTIDOS Y CHACINAS

Iberian Ham "Bellota" (Guijuelo) – €24.50

Cured ham from acorn-fed Iberian pigs.

Jamón ibérico "bellota" (Guijuelo) – 24,50 €

Iberian Ham "Cebo de campo" (Guijuelo) – €16.80

Cured ham from free-range Iberian pigs.

Jamón ibérico "cebo de campo" (Guijuelo) – 16,80 €

Iberian Loin "Bellota" (Guijuelo) – €19.50

Cured loin from acorn-fed Iberian pigs.

Caña de Lomo ibérico "bellota" (Guijuelo) – 19,50 €

Iberian Lomito "Bellota" (Guijuelo) – €24.50

Cured top loin from acorn-fed Iberian pigs.

Lomito ibérico "bellota" (Guijuelo) – 24,50 €

Duroc Pork Collar (Salamanca) – €9.75

Cured front part of the Duroc pork loin.

Cabecero de lomo duroc (Salamanca) – 9,75 €

Iberian Morcón (Guijuelo) – €11.50

Thick-cased cured sausage from Iberian pork.

Morcón Ibérico (Guijuelo) – 11,50 €

Cured Beef (León) – €14.80

Traditionally cured and smoked beef.

Cecina de vaca (León) – 14,80 €

“Artisan” Chorizo (Galicia) – €9.75

Traditional Galician cured chorizo.

Chorizo “artesano” (Galicia) – 9,75 €

Iberian Chorizo (Guijuelo) – €8.75

Cured chorizo made from Iberian pork.

Chorizo ibérico (Guijuelo) – 8,75 €

Spicy Longaniza (León) – €6.75

Cured sausage with bold and spicy flavor.

Longaniza picante (León) – 6,75 €

“Artisan” Salchichón (Galicia) – €9.75

Traditionally crafted cured salami.

Salchichón “artesano” (Galicia) – 9,75 €

Iberian Salchichón (Guijuelo) – €8.75

Cured salami made from Iberian pork.

Salchichón ibérico (Guijuelo) – 8,75 €

FOIES, MOUSSES & PÂTÉS

FOIES, MOUSSES Y PATÉS

Duck Foie Gras Mousse (30% foie) – €12.50

Smooth duck liver mousse with 30% foie.

Mousse de foie-gras de Canard (30% foie) – 12,50 €

Venison with Pedro Ximénez – €7.75

Venison pâté with Pedro Ximénez sweet wine.

Ciervo al Pedro Ximénez – 7,75 €

Truffled Pheasant Pâté – €8.75

Pheasant pâté with a hint of black truffle.

Paté de Faisán trufado – 8,75 €

Wild Boar Pâté with Mushrooms – €7.75

Wild boar pâté flavored with wild mushrooms.

Paté de Jabalí con setas – 7,75 €

Partridge Pâté – €7.75

Traditional pâté made from red partridge.

Paté de Perdiz – 7,75 €

COMBINED BOARDS

TABLAS COMBINADAS

“Unique” Cheese Board – €19.80

Special selection of signature cheeses.

Tabla de quesos “Singulares” – 19,80 €

Galician Artisan Cheese Board – €17.50

Assortment of traditional Galician cheeses.

Tabla de quesos “Gallegos Artesanos” – 17,50 €

Mixed Cheese Board – €17.50

Combination of national and international cheeses.

Tabla de quesos “Variados” – 17,50 €

Verdún Board (cold cuts, cheeses and pâtés) – €21.80

Assortment of house specialties.

Tabla Verdún (embutidos, quesos y patés) – 21,80 €

León Board (cold cuts and cheeses) – €19.50

Traditional products from León.

Tabla de León (embutidos y quesos) – 19,50 €

Cold Cuts Board – €15.50

Selection of assorted cured meats.

Tabla de embutidos – 15,50 €

FROM THE GARDEN

DE HUERTA

Grilled Oyster Mushrooms (Pleurotus Ostreatus) – €10.75

Grilled oyster mushrooms.

Setas a la plancha (Pleurotus Ostreatus) – 10,75 €

Grilled Oyster Mushrooms with Ham – €12.75

Grilled oyster mushrooms served with serrano ham.

Setas a la plancha con jamón – 12,75 €

SALADS

ENSALADAS

TOMATO – €7.75

Fresh sliced tomato.

TOMATE – 7,75 €

Tomato with Mackerel, EVOO Ice Cream and Piparra – €13.80

Tomato with mackerel, extra virgin olive oil ice cream and Basque pepper.

Tomate con Caballa, helado de AOVE y Piparra – 13,80 €

Tomato and Avocado Tartare with Coriander, Onion and Piparra – €14.80

Vegetable tartare of tomato and avocado with a fresh herb touch.

TARTAR de Tomate y Aguacate con Cilantro, Cebolla y Piparra – 14,80 €

LITTLE GEM LETTUCES – €15.50

Lettuces with tuna belly, anchovies and piquillo peppers.

COGOLLOS – 15,50 €

ESCABECHE STYLE – €16.50

Tender greens, quail breast, fruits, croutons and tomato.

ESCABECHADA – 16,50 €

WARM SALAD – €12,80

Mixed greens, tomato and baby eels in garlic.

TEMPLADA – 12,80 €

SURF & TURF – €13.80

Smoked salmon, baby greens, corn, tuna, baby eels, pepper, carrot and cherry tomato.

MAR Y TIERRA – 13,80 €

CRISPY – €12.80

Mixed lettuce, goat cheese roll, pine nuts, crispy onion, almond and walnuts.

CRUJIENTE – 12,80 €

RIOJA STYLE – €14.50

Piquillo peppers, tuna belly and anchovies.

RIOJANA – 14,50 €

XACOBAN – €13.80

Baby greens, cured beef, Manchego cheese, pine nuts, piquillo peppers and fine herbs.
XACOBEA – 13,80 €

COUNTRYSIDE – €12,80

Mixed lettuces, goat cheese, walnuts, cherry tomatoes and fine herbs.
CAMPERA – 12,80 €

EGGS

HUEVOS

Broken Eggs with Garlic Pork Raxo – €13.80

Fried eggs with Galician-style garlic pork.
Rotos con Raxo de cerdo al ajillo – 13,80 €

Broken Eggs with Duck Foie and Mushrooms – €17.80

Fried eggs with duck foie and sautéed mushrooms.
Rotos con Foie de pato, setas – 17,80 €

Broken Eggs with Navarra Chistorra – €13,80

Fried eggs with Navarrese chistorra sausage.
Rotos con Chistorra de Navarra – 13,80 €

Broken Eggs with Pork Ear and Chorizo – €13,80

Fried eggs with pork ear and chorizo.
Rotos con Oreja y chorizo – 13,80 €

Broken Eggs with Baby Eels and Piquillo Pepper – €13,80

Fried eggs with baby eels and piquillo pepper.
Rotos con Gulas y piquillo – 13,80 €

Broken Eggs with Soria Pork Cracklings – €13,80

Fried eggs with crispy pork belly from Soria.
Rotos con Torreznos de Soria – 13,80 €

Broken Eggs with Manchego Ratatouille – €11,80

Fried eggs with traditional La Mancha vegetable stew.
Rotos con Pisto manchego – 11,80 €

Broken Eggs with Serrano Ham – €11,80

Fried eggs with Serrano ham.
Rotos con Jamón serrano – 11,80 €

Cornbread Migas (Huevos Asunción) – €11,80

Traditional cornbread crumbs with fried egg.
Migas de pan de maíz (Huevos Asunción) – 11,80 €

IN POTATO OMELETTE AND COMPANY

TORTILLA

Rustic Omelette (pepper, onion, mushrooms, cured meats and serrano ham) – €12,00

Campesina (pimiento, cebolla, setas, chorizo y jamón serrano) – 12,00 €

Matachana Omelette (with León blood sausage) – €12,00

Matachana (con morcilla de León) – 12,00 €

OUR CLASSICS – HOT DISHES

NUESTROS CLÁSICOS - CALIENTES

Navarra Chistorra with French Fries – €10,50

Chistorra de Navarra con patatas fritas – 10,50 €

Soria Pork Cracklings – €12,50

Torreznos de Soria – 12,50 €

Grilled Pork Ear with La Vera Paprika and Peppers – €15.00

Oreja a la plancha con pimentón de La Vera y pimientos – 15,00 €

Duck Liver with PX Reduction and Blueberries – €24.50

Hígado de pato con reducción de P.X. y arándanos – 24,50 €

Galician-Style Provolone – €11,50

Provolone cheese with tomato, pork shoulder, greens, chorizo and paprika.

Provolone a la gallega – 11,50 €

Provolone with Tomato, Pork Shoulder and Mixed Cheeses – €11,50

Provolone con tomate, lacón y quesos variados – 11,50 €

Simple Provolone with Tomato – €9.80

Provolone simple con tomate – 9,80 €

Matachana Blood Sausage (León) – €6.80

León-style black pudding prepared traditionally.

Morcilla Matachana (León) – 6,80 €

Cheese and Raspberry Bombs – €12.80

Bombas de queso y frambuesa 12,80

Smoked Lacón with Gratinated Tetilla Cheese Galician Style – €11,50

Lacón ahumado con Tetilla gratinada a la Gallega 11,50

Stuffed Spicy Mussels ("Tigre Mussels") – €11,50

Mejillones tigre 11,50

Gourmet Squid-Ink Croquettes – €15,80

Croquetas Gourmet de Chipirones en su tinta 15,80

Iberian Ham Croquettes – €12,50

Croquetas de jamón ibérico 12,50

Croquette Tasting Selection (Dates with Bacon, Spicy Mussel, Iberian Ham, and Blue Cheese) – €16,50

Degustación de croquetas 16,50

Toast with Smoked Sardine, Tomato, and Melted Tetilla Cheese – €6.00

Tosta de Sardina ahumada con tomate y tetilla fundida 6,00

OUR CLASSICS – COLD DISHES

NUESTROS CLÁSICOS - FRIOS

Smoked Lacón with Peppers and La Vera Paprika – €11,50

Smoked pork shoulder with roasted peppers and La Vera paprika.

Lacón ahumado con pimientos y pimentón de La Vera – 11,50 €

Scorpionfish Terrine with Piquillo Pepper Aioli – €11,50

Pastel de cabracho con alioli de piquillo – 11,50 €

LOLIN "High Selection" Anchovy (8-10) – €25.00

Premium LOLIN anchovies.

Anchoa LOLÍN "alta selección" (8-10) – 25,00 €

Marinated Tuna Belly Fillets "Pazo de Ruanova" – €18.50

Pickled tuna belly from Pazo de Ruanova.

Filetitos de Ventresca en escabeche "Pazo de Ruanova" – 18,50 €

SEAFOOD AND OUR SPECIALTIES

NUESTROS Y DEL MAR

Portuguese-Style Cod – €18,50

Baked cod with potatoes and onion.

Bacalao a la portuguesa – 18,50 €

Grilled Scallops (Zamburiñas) – €19.50

Fresh zamburiñas (scallops) grilled to perfection.

Zamburiñas a la plancha (volandeiras) – 19,50 €

Baby Squid with Onion in Ink – €15.50

Stewed baby squid with onion in its own ink.

Chipirones encebollados (en su tinta) – 15,50 €

Galician-Style Octopus – €20.50

Boiled octopus with olive oil, coarse salt and paprika.

Pulpo á feira – 20,50 €

Baked Octopus with Sauce and Cornbread (Polbo á broa) – €23.75

Oven-baked octopus with vegetable sauce and traditional cornbread.

Pulpo al horno con fritada y pan de maíz (polbo á broa) – 23,75 €

Grilled Salmon Fillet with Ratatouille and Sliced Potatoes – €18,50

Grilled salmon with vegetable stew and sliced potatoes.

Lomo de Salmón a la plancha con pisto y patatas panadera – 18,50 €

OUR MEATS

NUESTRAS CARNES

Marinated Pork Raxo Cubes – €11,50

Cubes of marinated Galician pork.

Raxo en tacos CERDO – 11,50 €

Iberian Pork Secreto – €15.80

Juicy and tender cut of Iberian pork.

Secreto CERDO – 15,80 €

Pork Knuckle – €16.80

Slow-cooked pork knuckle until tender.

Codillo CERDO – 16,80 €

Iberian Pork Abanico – €16.80

Juicy and flavorful rib cut of Iberian pork.

Abanico CERDO IBÉRICO – 16,80 €

Iberian Pork Lágrima – €16.80

Juicy meat strips between the Iberian pork ribs.

Lágrima CERDO IBÉRICO – 16,80 €

Galician Veal Croca – €16.80

Lean cut of Galician veal, tender and tasty.

Croca TERNERA – 16,80 €

Aged Beef Sirloin – €18.00

Matured low loin cut of aged cow.

Lomo bajo VACA VIEJA – 18,00 €

Duck Magret (for 2-3 people) – €30.00

Whole duck breast, ideal for sharing.

Magret PATO (para 2 - 3 personas) – 30,00 €

Grilled Chicken Skewer – €13,50

Grilled chicken breast skewer.

Brocheta de pechuga POLLO – 13,50 €

Mixed Meat Platter (for 4 people) – €64.00

Selection of Secreto, Lágrima, Croca and Sirloin.

Variado de carnes (para 4 personas) – 64,00 €

SIDE OPTIONS

OPCIONES

Gratinated Arzúa-Ulloa Cheese – +€3.00
Melted Galician cheese served on top of meat.
Arzúa-Ulloa Gratinado – +3,00 €

Paraguayo – +€6.00
Iberian ham, fried egg and piquillo pepper.
Paraguayo – +6,00 €

***Except for the Mixed Meat Platter**
**Excepto el Variado de carnes*

BREAD

PANES

Large Bread Basket – €2.50
Cesta de pan grande – 2,50 €

Small Bread Basket – €2,00
Cesta de pan pequeña – 2,00 €

Individual Bread – €0.90
Pan individual – 0,90 €

Toasted Bread – €1.20
Pan tostado – 1,20 €

Gluten-Free Crackers – €0.90
Crackers sin gluten – 0,90 €

Half portions increase the price by €0.50
Las ½ raciones incrementan su precio 0,50

All prices in this menu include VAT
Todos los precios de esta carta incluyen IVA

HOMEMADE DESSERTS

POSTRES

Fried Vanilla Ice Cream with Hot Chocolate and Almonds – €5.75
Breaded and fried vanilla ice cream with hot chocolate sauce and almonds.
Helado frito de vainilla con chocolate caliente y almendras – 5,75 €

Requeixo with Honey and Almond – €6.75 (gluten-free option)
Galician fresh cheese with honey and almonds.
Requeixo con miel y almendra – 6,75 € (opción sin gluten)

Rice Pudding with Cinnamon Ice Cream – €5.75
Rice pudding served with cinnamon ice cream.
Arroz con leche con helado de canela – 5,75 €

Mini Payoyo Cheesecake with Red Berries – €5.75
Mini cheesecake made with Payoyo cheese and red berries.
Tartita de queso Payoyo y frutos rojos – 5,75 €

Chocolate Coulant with Custard and Milk Ice Cream – €5.75

Warm chocolate lava cake with custard and milk ice cream.
Coulant de chocolate sobre crema inglesa y helado de leche merengada – 5,75 €

Death by Chocolate – €5.75

Rich chocolate dessert with different textures.
Muerte por chocolate – 5,75 €

Apple Compote with Milk Ice Cream and Digestive Biscuit – €5.75

Apple compote with milk ice cream and digestive biscuit.
Compota de manzana con helado de leche merengada y digestive – 5,75 €

Toblerone and Oreo Mousse Pot – €5.75

Toblerone and Oreo mousse served in a flower pot style.
Maceta de Mousse de Toblerone y Oreo – 5,75 €

Grandma's Cake – €5.75

Classic biscuit and chocolate layer cake.
Tarta de la abuela – 5,75 €

Fried Milk with Praline Vanilla Ice Cream and Walnuts – €5.75

Fried milk dessert with praline vanilla ice cream and walnuts.
Leche frita con helado de vainilla praliné con nueces – 5,75 €

Cebreiro Cheese with Honey – €6.75

DOP Cebreiro cheese served with honey.
Queso Cebreiro con miel – 6,75 €

Tetilla Cheese with Quince Paste and Walnuts – €5.75

Tetilla cheese with quince paste and walnuts.
Queso Tetilla con carne de membrillo y nueces – 5,75 €

ICE CREAMS (2 scoops)

HELADOS (2 BOLAS)

Vanilla – €3.90

Classic vanilla ice cream
Vainilla – 3,90 €

Praline Vanilla – €3.90

Vanilla ice cream with nut praline
Vainilla praliné – 3,90 €

Chocolate with Chunks – €3.90

Chocolate ice cream with chocolate chunks
Chocolate con trozos – 3,90 €

Milk Meringue – €3.90

Milk meringue ice cream with cinnamon
Leche merengada – 3,90 €

DIETARY NEEDS AND ALLERGENS

PLEASE INFORM US OF ANY SPECIAL DIETARY OR FOOD NEEDS YOU MAY HAVE

POR FAVOR INFORMENOS DE SUS NECESIDADES ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN Y DIETA SI LAS TUVIERA



HANDWERKLICHE GALICISCHE KÄSE

QUESOS GALLEGOS ARTESANOS

Brigantia Käse „Ovella Vella“ – 8,75 €

Pasteurisierte Schafsmilch. „10–12 Monate gereift“ (San Sadurniño – A Coruña)

Queixo Brigantia „Ovella Vella“ – 8,75 €

O Rexo – 9,75 €

Rohmilch von Schafen. „4 Monate gereift“ (Allariz – Orense)

O Rexo – 9,75 €

Pazo do Queixo – 7,75 €

Pasteurisierte Kuh- und Ziegenmilch. „3 Monate gereift“ (A Pereira – A Coruña)

Pazo do Queixo – 7,75 €

Lara & Sara – Blauschimmel – 8,75 €

Pasteurisierte Kuh- und Ziegenmilch. „3 Monate gereift“ (Villalba – Lugo)

Lara & Sara - Azul – 8,75 €

Monseivane – geräuchert – 7,75 €

Pasteurisierte Kuhmilch. „45 Tage gereift“ (Lalín – Pontevedra)

Monseivane - ahumado – 7,75 €

San Simón da Costa – Reserva. Geräuchert. g.U. – 7,75 €

Pasteurisierte Kuhmilch. „6–8 Monate gereift“ (Villalba – Lugo)

San Simón da Costa - Reserva. Ahumado. D.O.P. – 7,75 €

Würzig mit Paprika aus La Vera – 7,75 €

Pasteurisierte Kuhmilch. „2 Monate gereift“ (Villalba – Lugo)

Picante con Pimentón de La Vera – 7,75 €

Queixo do Cebreiro – g.U. (mit Honig serviert) – 6,75 €

Pasteurisierte Kuhmilch. „2–4 Tage gereift“ (Pedrafita do Cebreiro – Lugo)

Queixo do Cebreiro – D.O.P. (acompañado de miel) – 6,75 €

Arzúa-Ulloa – g.U. – 6,75 €

Pasteurisierte Kuhmilch. „20–30 Tage gereift“ (San Sadurniño – A Coruña)

Arzúa-Ulloa – D.O.P. – 6,75 €

Galmesano – 9,75 €

Pasteurisierte Kuhmilch. „8–10 Monate gereift“ (Arzúa – A Coruña)

Galmesano – 9,75 €

Requeixo (mit Honig und gehackten Mandeln) – 6,75 €

Pasteurisierte Kuhmilch. „40–48 Stunden getrocknet“ (San Sadurniño – A Coruña)

Requeixo (acompañado de miel y almendras troceadas) – 6,75 €

WEITERE KÄSESORTEN

OTROS QUESOS

Payoyo – 9,75 €

Pasteurisierte Ziegenmilch. „3–4 Monate gereift“ (Sierra de Grazalema – Andalusien)

Payoyo – 9,75 €

Handwerklicher Schafskäse in schwarzem Knoblauch mariniert – 8,75 €

Rohmilch von Schafen. „8 Monate gereift“ (Kastilien – La Mancha)

Oveja Artesano macerado en Ajo Negro – 8,75 €

Handwerklicher Schafskäse in Asche geräuchert – 8,75 €

Rohmilch von Schafen. „8 Monate gereift“ (Kastilien – La Mancha)

Oveja Artesano Ahumado en Ceniza – 8,75 €

Handwerklicher Schafskäse in Bier gereift – 8,75 €

Rohmilch von Schafen. „5 Monate gereift“ (Kastilien – La Mancha)

Oveja Artesano Curado en Cerveza – 8,75 €

Idiazabal – geräuchert – 8,75 €

Rohmilch von Schafen. „8 Monate gereift“ (Navarra)

Idiazabal - ahumado – 8,75 €

Manchego – 8,75 €

Rohmilch von Schafen. „8–10 Monate gereift“ (Kastilien – La Mancha)

Manchego – 8,75 €

Shropshire – Blauschimmel – 12,00 €

Pasteurisierte Kuhmilch. „3–4 Monate gereift“ (Vereinigtes Königreich)

Shropshire - Azul – 12,00 €

Stilton – Blauschimmel – 12,00 €

Pasteurisierte Kuhmilch. „4–5 Monate gereift“ (Vereinigtes Königreich)

Stilton - Azul – 12,00 €

Comté – 12,00 €

Rohmilch von Kühen. „24 Monate gereift“ (Frankreich)

Comté – 12,00 €

Madela – Blauschimmel – 7,75 €

Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch. „95 Tage gereift“ (Asturien)

Madela - Azul – 7,75 €

WURSTSPEZIALITÄTEN

EMBUTIDOS Y CHACINAS

Ibérico-Schinken „Bellota“ (Guijuelo) – 24,50 €

Gereifter Schinken vom eichelgefütterten Ibérico-Schwein.

Jamón ibérico “bellota” (Guijuelo) – 24,50 €

Ibérico-Schinken „Cebo de campo“ (Guijuelo) – 16,80 €

Gereifter Schinken vom freilaufenden Ibérico-Schwein.

Jamón ibérico “cebo de campo” (Guijuelo) – 16,80 €

Ibérico-Lende „Bellota“ (Guijuelo) – 19,50 €

Gereifte Lende vom eichelgefütterten Ibérico-Schwein.

Caña de Lomo ibérico “bellota” (Guijuelo) – 19,50 €

Ibérico-Lomito „Bellota“ (Guijuelo) – 24,50 €
Edelstück vom oberen Lendenstück des eichelgefütterten Ibérico-Schweins.
Lomito ibérico “bellota” (Guijuelo) – 24,50 €

Duroc-Schweinenacken (Salamanca) – 9,75 €
Vorderer Teil der Duroc-Lende, luftgetrocknet.
Cabecero de lomo duroc (Salamanca) – 9,75 €

Ibérico-Morcón (Guijuelo) – 11,50 €
Dicke, gewürzte Wurst vom Ibérico-Schwein.
Morcón Ibérico (Guijuelo) – 11,50 €

Rinder-Cecina (León) – 14,80 €
Traditionell gereiftes und geräuchertes Rindfleisch.
Cecina de vaca (León) – 14,80 €

„Handwerklicher“ Chorizo (Galicien) – 9,75 €
Traditionell gereifter Chorizo aus Galicien.
Chorizo “artesano” (Galicia) – 9,75 €

Ibérico-Chorizo (Guijuelo) – 8,75 €
Gereifter Chorizo vom Ibérico-Schwein.
Chorizo ibérico (Guijuelo) – 8,75 €

Pikante Longaniza (León) – 6,75 €
Würzige, luftgetrocknete Wurst.
Longaniza picante (León) – 6,75 €

„Handwerklicher“ Salchichón (Galicien) – 9,75 €
Traditionell hergestellter, gereifter Salami.
Salchichón “artesano” (Galicia) – 9,75 €

Ibérico-Salchichón (Guijuelo) – 8,75 €
Gereifter Salami vom Ibérico-Schwein.
Salchichón ibérico (Guijuelo) – 8,75 €

FOIES, MOUSSES UND PASTETEN

FOIES, MOUSSES Y PATÉS

Entenlebermousse (30% Foie) – 12,50 €
Feines Mousse aus Entenleber mit 30% Foie.
Mousse de foie-gras de Canard (30% foie) – 12,50 €

Hirsch mit Pedro Ximénez – 7,75 €
Hirschpastete mit süßem Pedro Ximénez-Wein.
Ciervo al Pedro Ximénez – 7,75 €

Fasanenpastete mit Trüffel – 8,75 €
Fasanenpastete mit schwarzem Trüffel.
Paté de Faisán trufado – 8,75 €

Wildschweinpastete mit Pilzen – 7,75 €
Wildschweinpastete mit Waldpilzen.
Paté de Jabalí con setas – 7,75 €

Rebhuhnpastete – 7,75 €
Traditionelle Pastete aus rotem Rebhuhn.
Paté de Perdiz – 7,75 €

KOMBINIERTE PLATTEN

TABLAS COMBINADAS

Käseplatte „Besondere Auswahl“ – 19,80 €

Besondere Auswahl an charaktervollen Käsesorten.

Tabla de quesos "Singulares" – 19,80 €

Galicische Käseplatte – 17,50 €

Auswahl traditioneller galicischer Käsesorten.

Tabla de quesos "Gallegos Artesanos" – 17,50 €

Gemischte Käseplatte – 17,50 €

Mischung aus nationalen und internationalen Käsesorten.

Tabla de quesos "Variados" – 17,50 €

Verdún-Platte (Wurstwaren, Käse und Pasteten) – 21,80 €

Auswahl an Hausspezialitäten.

Tabla Verdún (embutidos, quesos y patés) – 21,80 €

León-Platte (Wurstwaren und Käse) – 19,50 €

Traditionelle Produkte aus León.

Tabla de León (embutidos y quesos) – 19,50 €

Wurstplatte – 15,50 €

Auswahl verschiedener Wurstsorten.

Tabla de embutidos – 15,50 €

AUS DEM GARTEN

HUERTA

Gegrillte Austernpilze (Pleurotus Ostreatus) – 10,75 €

Gegrillte Austernpilze.

Setas a la plancha (Pleurotus Ostreatus) – 10,75 €

Gegrillte Austernpilze mit Schinken – 12,75 €

Gegrillte Austernpilze mit Serrano-Schinken.

Setas a la plancha con jamón – 12,75 €

SALATE

ENSALADAS

TOMATE – 7,75 €

Frisch geschnittene Tomaten.

TOMATE – 7,75 €

Tomate mit Makrele, EVOO-Eis und Piparra – 13,80 €

Tomate mit Makrele, Olivenöleis und baskischem Pfeffer.

Tomate con Caballa, helado de AOVE y Piparra – 13,80 €

Tomaten-Avocado-Tatar mit Koriander, Zwiebel und Piparra – 14,80 €

Gemüsetatar aus Tomate und Avocado mit frischen Kräutern.

TARTAR de Tomate y Aguacate con Cilantro, Cebolla y Piparra – 14,80 €

KOPFSALATHERZEN – 15,50 €

Salatherzen mit Thunbauch, Sardellen und Piquillo-Paprika.

COGOLLOS – 15,50 €

MARINIERT – 16,50 €

Zarte Blattsalate, Wachtelbrust, Früchte, Croutons und Tomate.

ESCABECHADA – 16,50 €

WARM – 12.80 €

Salatmischung, Tomate und Knoblauch-Gulas.

TEMPLADA – 12.80 €

LAND UND MEER – 13,80 €

Geräucherter Lachs, Blattsalate, Mais, Thunfisch, Gulas, Paprika, Karotte und Cherrytomaten.

MAR Y TIERRA – 13,80 €

KNUSPRIG – 12,80 €

Blattsalatmischung, Ziegenkäserolle, Pinienkerne, Röstzwiebeln, Mandeln und Walnüsse.

CRUJIENTE – 12,80 €

RIOJASTIL – 14,50 €

Piquillo-Paprika, Thunbauch und Sardellen.

RIOJANA – 14,50 €

JAKOBS – 13,80 €

Blattsalate, Cecina, Manchego, Pinienkerne, Piquillo-Paprika und Kräuter.

XACOBEA – 13,80 €

LANDSALAT – 12.80 €

Blattsalat, Ziegenkäse, Walnüsse, Cherrytomaten und Kräuter.

CAMPERA – 12.80 €

EIERSPEISEN

HUEVOS

Rühreier mit Knoblauch-Schweine-Raxo – 13,80 €

Spiegeleier mit galicischem Knoblauchschwein.

Rotos con Raxo de cerdo al ajillo – 13,80 €

Rühreier mit Entenfoie und Pilzen – 17,80 €

Spiegeleier mit Entenleber und gebratenen Pilzen.

Rotos con Foie de pato, setas – 17,80 €

Rühreier mit Chistorra aus Navarra – 13,80 €

Spiegeleier mit Chistorra-Wurst aus Navarra.

Rotos con Chistorra de Navarra – 13,80 €

Rühreier mit Schweineohr und Chorizo – 13.80 €

Spiegeleier mit Schweineohr und Chorizo.

Rotos con Oreja y chorizo – 13.80 €

Rühreier mit Gulas und Piquillo-Paprika – 13.80 €

Spiegeleier mit Gulas und Piquillo-Paprika.

Rotos con Gulas y piquillo – 13.80 €

Rühreier mit Torreznos aus Soria – 13.80 €

Spiegeleier mit knusprigem Schweinebauch aus Soria.

Rotos con Torreznos de Soria – 13.80 €

Rühreier mit Manchego-Gemüseragout – 11.80 €

Spiegeleier mit Gemüseragout aus La Mancha.

Rotos con Pisto manchego – 11.80 €

Rühreier mit Serrano-Schinken – 11.80 €

Spiegeleier mit Serrano-Schinken.

Rotos con Jamón serrano – 11.80 €

Maisbrot-Migas (Huevos Asunción) – 11.80 €

Traditionelle Migas aus Maisbrot mit Ei.

Migas de pan de maíz (Huevos Asunción) – 11.80 €

ALS TORTILLA UND IN BEGLEITUNG

TORTILLAS

Bauernomelett (Paprika, Zwiebel, Pilze, Wurst und Serrano-Schinken) – 12.00 €

Campesina (pimiento, cebolla, setas, chorizo y jamón serrano) – 12.00 €

Matachana-Omelett (mit Blutwurst aus León) – 12.00 €

Matachana (con morcilla de León) – 12.00 €

UNSERE KLASSIKER – HEISS

NUESTROS CLÁSICOS - CALIENTES

Navarra-Chistorra mit Pommes frites – 10.50 €

Chistorra de Navarra con patatas fritas – 10.50 €

Torreznos aus Soria – 12,50 €

Knuspriger Schweinebauch aus Soria.

Torreznos de Soria – 12,50 €

Gegrilltes Schweineohr mit Paprika aus La Vera und Paprika – 15,00 €

Oreja a la plancha con pimentón de La Vera y pimientos – 15,00 €

Entenleber mit PX-Reduktion und Heidelbeeren – 24,50 €

Hígado de pato con reducción de P.X. y arándanos – 24,50 €

Galizischer Provolone – 11.50 €

Provolone mit Tomate, gepökeltem Schwein, Stängelkohl, Chorizo und Paprika.

Provolone a la gallega – 11.50 €

Provolone mit Tomate, Schweineschulter und Käsemix – 11.50 €

Geschmolzener Provolone mit Tomate, Schweineschulter und Käsemischung.

Provolone con tomate, lacón y quesos variados – 11.50 €

Einfacher Provolone mit Tomate – 9,80 €

Geschmolzener Provolone-Käse mit Tomate.

Provolone simple con tomate – 9,80 €

Blutwurst Matachana (León) – 6,80 €

Traditionell zubereitete Blutwurst aus León.

Morcilla Matachana (León) – 6,80 €

Käse- und Himbeerbällchen – 12,80 €

Bombas de queso y frambuesa 12,80

Geräuchertes Lacón mit gratiniertem Tetilla-Käse nach galicischer Art – 11.50 €

Lacón ahumado con Tetilla gratinada a la Gallega 11.50

Gefüllte scharfe Miesmuscheln („Tigre-Muscheln“) – 11,50 €

Mejillones tigre 11,50

Gourmet-Kroketten mit Tintenfisch in eigener Tinte – 15,80 €

Croquetas Gourmet de Chipirones en su tinta 15,80

Iberico-Schinkenkroketten – 12,50 €

Croquetas de jamón ibérico 12,50

Kroketten-Degustation (Datteln mit Speck, Tigre-Muschel, Iberico-Schinken und Blauschimmelkäse) – 16,50 €

Degustación de croquetas 16,50

Toast mit geräucherter Sardine, Tomate und geschmolzenem Tetilla-Käse – 6,00 €

Tosta de Sardina ahumada con tomate y tetilla fundida 6,00

UNSERE KLASSIKER – KALT

NUESTROS CLÁSICOS - FRIOS

Geräuchertes Lacón mit Paprika und La Vera Paprikapulver – 11,80 €

Geräucherte Schweineschulter mit Paprika und Paprikapulver aus La Vera.

Lacón ahumado con pimientos y pimentón de La Vera – 11,80 €

Seeskorpionpastete mit Piquillo-Aioli – 11,50 €

Seeskorpionpastete mit Piquillo-Paprika-Aioli.

Pastel de cabracho con alioli de piquillo – 11,50 €

LOLIN Sardellen „Hochselektion“ (8-10) – 25,80 €

Premium-Sardellen der Marke LOLIN.

Anchoa LOLÍN “alta selección” (8-10) – 25,80 €

Bauchfilets vom Thunfisch in Marinade „Pazo de Ruanova“ – 18,50 €

Eingelegte Thunfischbauchfilets von Pazo de Ruanova.

Filetitos de Ventresca en escabeche “Pazo de Ruanova” – 18,50 €

UNSERE UND AUS DEM MEER

NUESTROS Y DEL MAR

Kabeljau nach portugiesischer Art – 18,50 €

Gebackener Kabeljau mit Kartoffeln und Zwiebeln.

Bacalao a la portuguesa – 18,50 €

Gegrillte Zamburiñas (volandeiras) – 19,50 €

Frisch gegrillte Zamburiñas-Muscheln.

Zamburiñas a la plancha (volandeiras) – 19,50 €

Tintenfisch mit Zwiebeln in eigener Tinte – 15,50 €

Geschmorter Baby-Tintenfisch mit Zwiebeln in eigener Tinte.

Chipirones encebollados (en su tinta) – 15,50 €

Galizischer Pulpo – 20,50 €

Gekochter Oktopus mit Olivenöl, grobem Salz und Paprika.

Pulpo á feira – 20,50 €

Gebackener Pulpo mit Soße und Maisbrot (Polbo á broa) – 23,75 €

Im Ofen gebackener Oktopus mit Soße und traditionellem Maisbrot.

Pulpo al horno con fritada y pan de maíz (polbo á broa) – 23,75 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Ratatouille und Kartoffeln – 18.50 €

Gegrillter Lachs mit Gemüseragout und Kartoffelscheiben.

Lomo de Salmón a la plancha con pisto y patatas panadera – 18.50 €

UNSERE FLEISCHGERICHTE

NUESTRAS CARNES

Marinierte Schweine-Raxo-Würfel – 11.50 €

Würfel vom marinierten galicischen Schwein.

Raxo en tacos CERDO – 11.50 €

Secreto vom iberischen Schwein – 15,80 €

Zartes und saftiges Stück vom iberischen Schwein.

Secreto CERDO – 15,80 €

Schweinehaxe – 16,80 €

Langsam gegarte Schweinshaxe.

Codillo CERDO – 16,80 €

Iberisches Schweine-Abanico – 16,80 €

Saftiger und geschmackvoller Zuschnitt vom Rippenstück.

Abanico CERDO IBÉRICO – 16,80 €

Iberische Schweine-Lágrima – 16,80 €

Saftige Fleischstreifen zwischen den Rippen des iberischen Schweins.

Lágrima CERDO IBÉRICO – 16,80 €

Galizisches Kalbfleisch Croca – 16,80 €

Mageres, zartes und schmackhaftes Stück galizisches Kalbfleisch.

Croca TERNERA – 16,80 €

Rückenstück vom alten Rind – 18,00 €

Gereiftes Rückenstück vom Altrind.

Lomo bajo VACA VIEJA – 18,00 €

Entenbrust (für 2-3 Personen) – 30,00 €

Ganze Entenbrust zum Teilen.

Magret PATO (para 2 - 3 personas) – 30,00 €

Gegrillter Hähnchenspieß – 13,50 €

Gegrillter Spieß mit Hähnchenbrust.

Brocheta de pechuga POLLO – 13,50 €

Fleischplatte gemischt (für 4 Personen) – 64,00 €

Auswahl von Secreto, Lágrima, Croca und Rückenstück.

Variado de carnes (para 4 personas) – 64,00 €

BEILAGEN

OPCIONES

Gratinierter Arzúa-Ulloa-Käse – +3,00 €

Geschmolzener galicischer Käse auf dem Fleisch.

Arzúa-Ulloa Gratinado – +2,00 €

Paraguay – +6,00 €

Iberischer Schinken, Spiegelei und Piquillo-Paprika.

Paraguay – +4,00 €

***Ausgenommen die gemischte Fleischplatte**

**Excepto el Variado de carnes*

BROT

PANES

Großer Brotkorb – 2,50 €

Cesta de pan grande – 2,50 €

Kleiner Brotkorb – 2,00 €

Cesta de pan pequeña – 2,00 €

Einzelnes Brot – 0,90 €

Pan individual – 0,90 €

Geröstetes Brot – 1,20 €

Pan tostado – 1,20 €

Glutenfreie Cracker – 0,90 €

Crackers sin gluten – 0,90 €

½ Portionen erhöhen den Preis um 0,50 €

Las ½ raciones incrementan su precio 0,50

Alle Preise in dieser Karte beinhalten die MwSt.

Todos los precios de esta carta incluyen IVA

HAUSGEMACHTE DESSERTS

POSTRES

Gebackenes Vanilleeis mit heißer Schokolade und Mandeln – 5,75 €

Panierter, frittierter Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Mandeln.

Helado frito de vainilla con chocolate caliente y almendras – 5,75 €

Requeixo mit Honig und Mandeln – 6,75 € (glutenfreie Option)

Galicischer Frischkäse mit Honig und Mandeln.

Requeixo con miel y almendra – 6,75 € (opción sin gluten)

Milchreis mit Zimteis – 5,75 €

Milchreis mit Zimteis serviert.

Arroz con leche con helado de canela – 5,75 €

Kleine Payoyo-Käsetorte mit roten Früchten – 5,75 €

Mini-Käsekuchen mit Payoyo-Käse und roten Beeren.

Tartita de queso Payoyo y frutos rojos – 5,75 €

Schokoladen-Coulant mit Vanillesauce und Milcheis – 5,75 €

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce und Milcheis.

Coulant de chocolate sobre crema inglesa y helado de leche merengada – 5,75 €

Tod durch Schokolade – 5,75 €

Intensives Schokoladendessert mit verschiedenen Texturen.

Muerte por chocolate – 5,75 €

Apfelkompott mit Milcheis und Keks – 5,75 €

Apfelkompott mit Milcheis und Digestive-Keks.

Compota de manzana con helado de leche merengada y digestive – 5,75 €

Toblerone-Oreo-Mousse im Topf – 5,75 €

Toblerone- und Oreo-Mousse im Blumentopf-Stil serviert.

Maceta de Mousse de Toblerone y Oreo – 5,75 €

Großmutter's Kuchen – 5,75 €

Klassischer Keks-Schokoladen-Schichtkuchen.

Tarta de la abuela – 5,75 €

Gebackene Milch mit Praliné-Vanilleeis und Walnüssen – 5,75 €

Gebratene Milch mit Praliné-Vanilleeis und Walnüssen.

Leche frita con helado de vainilla praliné con nueces – 5,75 €

Cebreiro-Käse mit Honig – 6,75 €

DOP-Cebreiro-Käse mit Honig serviert.

Queso Cebreiro con miel – 6,75 €

Tetilla-Käse mit Quittenpaste und Walnüssen – 5,75 €

Tetilla-Käse mit Quittenpaste und Walnüssen.

Queso Tetilla con carne de membrillo y nueces – 5,75 €

EIS (2 Kugeln)

HELADOS (2 BOLAS)

Vanille – 3,90 €

Klassisches Vanilleeis

Vainilla – 3,90 €

Vanille-Praliné – 3,90 €

Vanilleeis mit Nusspraliné

Vainilla praliné – 3,90 €

Schokolade mit Stückchen – 3,90 €

Schokoladeneis mit Stückchen

Chocolate con trozos – 3,90 €

Milch mit Baiser – 3,90 €

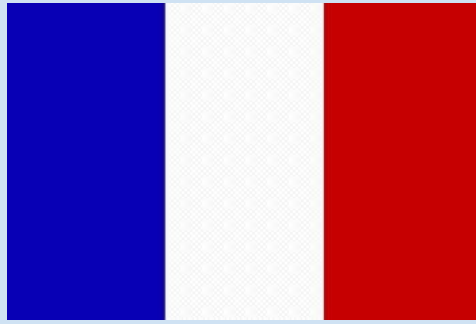
Milcheis mit Zimt und Baiser

Leche merengada – 3,90 €

ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE UND ALLERGENE

BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER BESONDERE ERNÄHRUNGSBEDÜRFNISSE ODER DIÄTEN

POR FAVOR INFÓRMENOS DE SUS NECESIDADES ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN Y DIETA SI LAS TUVIERA



FROMAGES GALICIENS ARTISANAUX

QUESOS GALLEGOS ARTESANOS

Fromage Brigantia "Ovella Vella" – 8,75 €

Lait de brebis pasteurisé. « Affinage de 10 à 12 mois » (San Sadurniño – La Corogne)

Queixo Brigantia "Ovella Vella" – 8,75 €

O Rexo – 9,75 €

Lait cru de brebis. « Affinage de 4 mois » (Allariz – Orense)

O Rexo – 9,75 €

Pazo do Queixo – 7,75 €

Lait pasteurisé de vache et de chèvre. « Affinage de 3 mois » (A Pereira – La Corogne)

Pazo do Queixo – 7,75 €

Lara & Sara - Bleu – 8,75 €

Lait pasteurisé de vache et de chèvre. « Affinage de 3 mois » (Villalba – Lugo)

Lara & Sara - Azul – 8,75 €

Monseivane - fumé – 7,75 €

Lait de vache pasteurisé. « Affinage de 45 jours » (Lalín – Pontevedra)

Monseivane - ahumado – 7,75 €

San Simón da Costa - Réserve. Fumé. A.O.P. – 7,75 €

Lait de vache pasteurisé. « Affinage de 6 à 8 mois » (Villalba – Lugo)

San Simón da Costa - Reserva. Ahumado. D.O.P. – 7,75 €

Piquant au paprika de La Vera – 7,75 €

Lait de vache pasteurisé. « Affinage de 2 mois » (Villalba – Lugo)

Picante con Pimentón de La Vera – 7,75 €

Queixo do Cebreiro – A.O.P. (accompagné de miel) – 6,75 €

Lait de vache pasteurisé. « Affinage de 2 à 4 jours » (Pedrafita do Cebreiro – Lugo)

Queixo do Cebreiro – D.O.P. (acompañado de miel) – 6,75 €

Arzúa-Ulloa – A.O.P. – 6,75 €

Lait de vache pasteurisé. « Affinage de 20 à 30 jours » (San Sadurniño – La Corogne)

Arzúa-Ulloa – D.O.P. – 6,75 €

Galmesano – 9,75 €

Lait de vache pasteurisé. « Affinage de 8 à 10 mois » (Arzúa – La Corogne)

Galmesano – 9,75 €

Requeixo (avec miel et amandes hachées) – 6,75 €

Lait de vache pasteurisé. « Séchage de 40 à 48 heures » (San Sadurniño – La Corogne)

Requeixo (acompañado de miel y almendras troceadas) – 6,75 €

AUTRES FROMAGES À LA COUPE

OTROS QUESOS

Payoyo – 9,75 €

Lait de chèvre pasteurisé. « Affinage de 3 à 4 mois » (Sierra de Grazalema – Andalousie)

Payoyo – 9,75 €

Fromage de brebis artisanal mariné à l'ail noir – 8,75 €

Lait cru de brebis. « Affinage de 8 mois » (Castille – La Manche)

Oveja Artesano macerado en Ajo Negro – 8,75 €

Fromage de brebis artisanal fumé à la cendre – 8,75 €

Lait cru de brebis. « Affinage de 8 mois » (Castille – La Manche)

Oveja Artesano Ahumado en Ceniza – 8,75 €

Fromage de brebis artisanal affiné à la bière – 8,75 €

Lait cru de brebis. « Affinage de 5 mois » (Castille – La Manche)

Oveja Artesano Curado en Cerveza – 8,75 €

Idiazabal - fumé – 8,75 €

Lait cru de brebis. « Affinage de 8 mois » (Navarre)

Idiazabal - ahumado – 8,75 €

Manchego – 8,75 €

Lait cru de brebis. « Affinage de 8 à 10 mois » (Castille – La Manche)

Manchego – 8,75 €

Shropshire - Bleu – 12,00 €

Lait de vache pasteurisé. « Affinage de 3 à 4 mois » (Royaume-Uni)

Shropshire - Azul – 12,00 €

Stilton - Bleu – 12,00 €

Lait de vache pasteurisé. « Affinage de 4 à 5 mois » (Royaume-Uni)

Stilton - Azul – 12,00 €

Comté – 12,00 €

Lait cru de vache. « Affinage de 24 mois » (France)

Comté – 12,00 €

Madelva - Bleu – 7,75 €

Lait pasteurisé de vache et de brebis. « Affinage de 95 jours » (Asturies)

Madelva - Azul – 7,75 €

CHARCUTERIES

EMBUTIDOS Y CHACINAS

Jambon ibérique « bellota » (Guijuelo) – 24,50 €

Jambon affiné de porc ibérique nourri aux glands.

Jamón ibérico "bellota" (Guijuelo) – 24,50 €

Jambon ibérique « cebo de campo » (Guijuelo) – 16,80 €

Jambon affiné de porc ibérique élevé en plein air.

Jamón ibérico "cebo de campo" (Guijuelo) – 16,80 €

Filet ibérique « bellota » (Guijuelo) – 19,50 €

Filet affiné de porc ibérique nourri aux glands.

Caña de Lomo ibérico "bellota" (Guijuelo) – 19,50 €

Lomito ibérique « bellota » (Guijuelo) – 24,50 €

Morceau noble affiné du haut du filet de porc ibérique.

Lomito ibérico "bellota" (Guijuelo) – 24,50 €

Échine de porc Duroc (Salamanque) – 9,75 €

Partie avant du filet de porc Duroc, affinée.

Cabecero de lomo duroc (Salamanca) – 9,75 €

Morcón ibérique (Guijuelo) – 11,50 €

Gros saucisson affiné de porc ibérique, épicé.

Morcón Ibérico (Guijuelo) – 11,50 €

Cecina de bœuf (León) – 14,80 €

Viande de bœuf affinée et fumée de manière traditionnelle.

Cecina de vaca (León) – 14,80 €

Chorizo « artisan » (Galice) – 9,75 €

Chorizo galicien affiné traditionnel.

Chorizo "artesano" (Galicia) – 9,75 €

Chorizo ibérique (Guijuelo) – 8,75 €

Chorizo affiné de porc ibérique.

Chorizo ibérico (Guijuelo) – 8,75 €

Longaniza piquante (León) – 6,75 €

Saucisse affinée au goût intense et épicé.

Longaniza picante (León) – 6,75 €

Salchichón « artisan » (Galice) – 9,75 €

Salami affiné de fabrication artisanale.

Salchichón "artesano" (Galicia) – 9,75 €

Salchichón ibérique (Guijuelo) – 8,75 €

Salami affiné de porc ibérique.

Salchichón ibérico (Guijuelo) – 8,75 €

FOIES, MOUSSES ET PÂTÉS

FOIES, MOUSSES Y PATÉS

Mousse de foie gras de canard (30% foie) – 12,50 €

Mousse onctueuse de foie de canard avec 30% de foie.

Mousse de foie-gras de Canard (30% foie) – 12,50 €

Cerf au Pedro Ximénez – 7,75 €

Terrine de cerf au vin doux Pedro Ximénez.

Ciervo al Pedro Ximénez – 7,75 €

Pâté de faisán à la truffe – 8,75 €

Pâté de faisán avec une touche de truffe noire.

Paté de Faisán trufado – 8,75 €

Pâté de sanglier aux champignons – 7,75 €

Pâté de sanglier parfumé aux champignons sauvages.

Paté de Jabalí con setas – 7,75 €

Pâté de perdrix – 7,75 €

Pâté traditionnel de perdrix rouge.

Paté de Perdiz – 7,75 €

PLANCHES COMPOSÉES

TABLAS COMBINADAS

Planche de fromages « Singuliers » – 19,80 €

Sélection spéciale de fromages d'auteur.

Tabla de quesos "Singulares" – 19,80 €

Planche de fromages « Galiciens Artisanaux » – 17,50 €

Assortiment de fromages traditionnels galiciens.

Tabla de quesos "Gallegos Artesanos" – 17,50 €

Planche de fromages « Variés » – 17,50 €

Mélange de fromages nationaux et internationaux.

Tabla de quesos "Variados" – 17,50 €

Planche Verdún (charcuteries, fromages et pâtés) – 21,80 €

Assortiment de spécialités de la maison.

Tabla Verdún (embutidos, quesos y patés) – 21,80 €

Planche de León (charcuteries et fromages) – 19,50 €

Produits traditionnels de León.

Tabla de León (embutidos y quesos) – 19,50 €

Planche de charcuteries – 15,50 €

Sélection de charcuteries variées.

Tabla de embutidos – 15,50 €

DU POTAGER

DE HUERTA

Pleurotes grillés (Pleurotus Ostreatus) – 10,75 €

Pleurotes cuits à la plancha.

Setas a la plancha (Pleurotus Ostreatus) – 10,75 €

Pleurotes grillés au jambon – 12,75 €

Pleurotes grillés accompagnés de jambon serrano.

Setas a la plancha con jamón – 12,75 €

SALADES

ENSALADAS

TOMATE – 7,75 €

Tomate fraîche en tranches.

TOMATE – 7,75 €

Tomate avec maquereau, glace AOVE et piparra – 13,80 €

Tomate avec maquereau, glace à l'huile d'olive vierge extra et piment doux basque.

Tomate con Caballa, helado de AOVE y Piparra – 13,80 €

Tartare de tomate et avocat avec coriandre, oignon et piparra – 14.80 €

Tartare végétal de tomate et avocat aux herbes fraîches.

TARTAR de Tomate y Aguacate con Cilantro, Cebolla y Piparra – 14.80 €

CŒURS DE LAITUE – 15,50 €

Cœurs de laitue avec ventrèche, anchois et poivrons del piquillo.

COGOLLOS – 15,50 €

MARINÉE – 16,50 €

Jeunes pousses, poitrine de caille, fruits, croûtons et tomate.

ESCABECHADA – 16,50 €

TIÈDE – 12.80 €

Mélange de jeunes pousses, tomate et civelles à l'ail.

TEMPLADA – 12.80 €

TERRE ET MER – 13,80 €

Saumon fumé, jeunes pousses, maïs, thon, civelles, poivron, carotte et tomates cerises.

MAR Y TIERRA – 13,80 €

CROQUANTE – 12,80 €

Mélange de laitues, fromage de chèvre, pignons, oignons croustillants, amandes et noix.

CRUJIENTE – 12,80 €

RIOJANE – 14,50 €

Poivrons del piquillo, ventrèche et anchois.

RIOJANA – 14,50 €

JACOBÉE – 13,80 €

Jeunes pousses, cecina, fromage Manchego, pignons, poivrons del piquillo et fines herbes.

XACOBEA – 13,80 €

CHAMPÊTRE – 12.80 €

Mélange de laitues, fromage de chèvre, noix, tomates cerises et fines herbes.

CAMPERA – 12.80 €

ŒUFS

HUEVOS

Œufs cassés avec raxo de porc à l'ail – 13,80 €

Œufs sur le plat avec porc galicien à l'ail.

Rotos con Raxo de cerdo al ajillo – 13,80 €

Œufs cassés avec foie de canard et champignons – 17,80 €

Œufs sur le plat avec foie de canard et champignons sautés.

Rotos con Foie de pato, setas – 17,80 €

Œufs cassés avec chistorra de Navarre – 13.80 €

Œufs sur le plat avec chistorra navarraise.

Rotos con Chistorra de Navarra – 13.80 €

Œufs cassés avec oreille de porc et chorizo – 13.80 €

Œufs sur le plat avec oreille de porc et chorizo.

Rotos con Oreja y chorizo – 13.80 €

Œufs cassés avec civelles et poivron del piquillo – 13.80 €

Œufs sur le plat avec civelles et poivron del piquillo.

Rotos con Gulas y piquillo – 13.80 €

Œufs cassés avec torreznos de Soria – 13.80 €

Œufs sur le plat avec lard croustillant de Soria.

Rotos con Torreznos de Soria – 13.80 €

Œufs cassés avec pisto manchego – 11.80 €

Œufs sur le plat avec ratatouille typique de La Manche.

Rotos con Pisto manchego – 11.80 €

Œufs cassés avec jambon serrano – 11.80 €

Œufs sur le plat avec jambon serrano.

Rotos con Jamón serrano – 11.80 €

Migas de pain de maïs (Œufs Asunción) – 11.80 €

Migas traditionnelles de pain de maïs avec œuf.

Migas de pan de maíz (Huevos Asunción) – 11.80 €

EN OMELETTE DE POMMES DE TERRE ET EN COMPAGNIE

TORTILLAS

Omelette rustique (poivron, oignon, champignons, chorizo et jambon serrano) – 12.00 €

Tortilla espagnole avec légumes, charcuteries et jambon.

Campesina (pimiento, cebolla, setas, chorizo y jamón serrano) – 12.00 €

Omelette Matachana (avec boudin noir de León) – 12.00 €

Matachana (con morcilla de León) – 12.00 €

NOS CLASSIQUES – CHAUD

NUESTROS CLÁSICOS - CALIENTES

Chistorra de Navarre avec frites – 10.50 €

Chistorra de Navarra con patatas fritas – 10.50 €

Torreznos de Soria – 12,50 €

Lard croustillant de porc de Soria.

Torreznos de Soria – 12,50 €

Oreille de porc grillée au paprika de La Vera et poivrons – 15,00 €

Oreja a la plancha con pimentón de La Vera y pimientos – 15,00 €

Foie de canard à la réduction de P.X. et myrtilles – 24,50 €

Hígado de pato con reducción de P.X. y arándanos – 24,50 €

Provolone à la galicienne – 11.50 €

Fromage provolone avec tomate, épaule de porc, feuilles, chorizo et paprika.

Provolone a la gallega – 11.50 €

Provolone avec tomate, épaule de porc et fromages – 11.50 €

Provolone con tomate, lacón y quesos variados – 11.50 €

Provolone simple avec tomate – 9,80 €

Provolone simple con tomate – 9,80 €

Boudin noir Matachana (León) – 6,80 €

Boudin noir de León préparé à la manière traditionnelle.

Morcilla Matachana (León) – 6,80 €

Boulettes de fromage et framboise – 12,80 €

Bombas de queso y frambuesa 12,80

Épaule de porc fumée avec fromage Tetilla gratiné à la galicienne – 11.50 €

Lacón ahumado con Tetilla gratinada a la Gallega 11.50

Moules farcies épicées (« moules tigre ») – 11.50 €

Mejillones tigre 11.50

Croquettes gourmandes de petits calamars à l'encre – 15,80 €

Croquetas Gourmet de Chipirones en su tinta 15,80

Croquettes au jambon ibérique – 12,50 €

Croquetas de jamón ibérico 12,50

Dégustation de croquettes (Dattes au bacon, moule tigre, jambon ibérique et fromage bleu) – 16,50 €

Degustación de croquetas 16,50

Toast de sardine fumée avec tomate et fromage Tetilla fondu – 6,00 €

Tosta de Sardina ahumada con tomate y tetilla fundida 6,00

NOS CLASSIQUES – FROID

NUESTROS CLÁSICOS - FRIOS

Lacón fumé avec poivrons et paprika de La Vera – 11.50 €

Épaule de porc fumée avec poivrons grillés et paprika de La Vera.

Lacón ahumado con pimientos y pimentón de La Vera – 11.50 €

Terrine de rascasse avec aioli de poivron del piquillo – 11.50 €

Terrine de rascasse servie avec aioli au poivron del piquillo.

Pastel de cabracho con alioli de piquillo – 11.50 €

Anchois LOLÍN « haute sélection » (8-10) – 25,80 €

Anchois haut de gamme LOLIN.

Anchoa LOLÍN “alta selección” (8-10) – 25,80 €

Filets de ventrèche marinés « Pazo de Ruanova » – 18,50 €

Ventresca marinée de la maison Pazo de Ruanova.

Filetitos de Ventresca en escabeche “Pazo de Ruanova” – 18,50 €

NOS PLATS ET PRODUITS DE LA MER

DEL MAR

Morue à la portugaise – 18.50 €

Morue au four avec pommes de terre et oignon.

Bacalao a la portuguesa – 18.50 €

Zamburiñas grillées (volandeiras) – 19,50 €

Zamburiñas fraîches grillées.

Zamburiñas a la plancha (volandeiras) – 19,50 €

Chipirons aux oignons dans leur encre – 15,50 €

Chipirons mijotés avec oignon dans leur encre.

Chipirones encebollados (en su tinta) – 15,50 €

Poulpe à la galicienne – 20,50 €

Poulpe bouilli avec huile d'olive, gros sel et paprika.

Pulpo á feira – 20,50 €

Poulpe au four avec friture et pain de maïs (polbo á broa) – 23,75 €

Poulpe rôti avec sauce et pain de maïs artisanal.

Pulpo al horno con fritada y pan de maíz (polbo á broa) – 23,75 €

Pavé de saumon grillé avec ratatouille et pommes de terre – 18.50 €

Saumon grillé avec légumes mijotés et pommes de terre.

Lomo de Salmón a la plancha con pisto y patatas panadera – 18.50 €

NOS VIANDES

CARNES

Dés de raxo de porc mariné – 11.50 €

Dés de porc galicien mariné.

Raxo en tacos CERDO – 11.50 €

Secreto de porc ibérique – 15,80 €

Morceau tendre et juteux de porc ibérique.

Secreto CERDO – 15,80 €

Jarret de porc – 16,80 €

Jarret de porc mijoté jusqu'à tendreté.

Codillo CERDO – 16,80 €

Abanico de porc ibérique – 16,80 €

Morceau juteux et savoureux des côtes du porc ibérique.

Abanico CERDO IBÉRICO – 16,80 €

Lágrima de porc ibérique – 16,80 €

Lanières de viande juteuse entre les côtes du porc ibérique.

Lágrima CERDO IBÉRICO – 16,80 €

Croca de veau galicien – 16,80 €

Morceau maigre de veau galicien, tendre et savoureux.

Croca TERNERA – 16,80 €

Faux-filet de vieille vache maturée – 18,00 €

Morceau de faux-filet de vache maturée.

Lomo bajo VACA VIEJA – 18,00 €

Magret de canard (pour 2-3 personnes) – 30,00 €

Poitrine de canard entière, idéale à partager.

Magret PATO (para 2 - 3 personas) – 30,00 €

Brochette de blanc de poulet grillé – 13,50 €

Brochette de poulet grillé.

Brocheta de pechuga POLLO – 13,50 €

Assortiment de viandes (pour 4 personnes) – 64,00 €
Sélection de Secreto, Lágrima, Croca et Faux-filet.
Variado de carnes (para 4 personas) – 64,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

OPCIONES

Fromage Arzúa-Ulloa gratiné – +3,00 €
Fromage galicien fondu sur la viande.
Arzúa-Ulloa Gratinado – +3,00 €

Paraguay – +6,00 €
Jambon ibérique, œuf frit et poivron del piquillo.
Paraguay – +6,00 €

***Sauf pour l'assortiment de viandes**
**Excepto el Variado de carnes*

PAIN

PANES

Panier de pain grand – 2,50 €
Cesta de pan grande – 2,50 €

Panier de pain petit – 2.00 €
Cesta de pan pequena – 2.00 €

Pain individuel – 0,90 €
Pan individual – 0,90 €

Pain grillé – 1,20 €
Pan tostado – 1,20 €

Crackers sans gluten – 0,90 €
Crackers sin gluten – 0,90 €

Les ½ portions augmentent le prix de 0,50 €
Las ½ raciones incrementan su precio 0,50

Tous les prix de cette carte incluent la TVA
Todos los precios de esta carta incluyen IVA

DESSERTS MAISON

POSTRES

Glace vanille frite avec chocolat chaud et amandes – 5,75 €
Glace vanille panée et frite avec sauce chocolat chaud et amandes.
Helado frito de vainilla con chocolate caliente y almendras – 5,75 €

Requeixo avec miel et amandes – 6,75 € (option sans gluten)
Fromage frais galicien avec miel et amandes.
Requeixo con miel y almendra – 6,75 € (opción sin gluten)

Riz au lait avec glace à la cannelle – 5,75 €

Riz au lait servi avec glace à la cannelle.

Arroz con leche con helado de canela – 5,75 €

Petite tarte au fromage Payoyo et fruits rouges – 5,75 €

Mini cheesecake au fromage Payoyo et fruits rouges.

Tartita de queso Payoyo y frutos rojos – 5,75 €

Coulant au chocolat, crème anglaise et glace au lait – 5,75 €

Gâteau fondant au chocolat avec crème anglaise et glace au lait.

Coulant de chocolate sobre crema inglesa y helado de leche merengada – 5,75 €

Mort au chocolat – 5,75 €

Dessert intense au chocolat avec différentes textures.

Muerte por chocolate – 5,75 €

Compote de pomme avec glace au lait et biscuit digestive – 5,75 €

Compote de pomme avec glace au lait et biscuit type digestive.

Compota de manzana con helado de leche merengada y digestive – 5,75 €

Mousse Toblerone et Oreo en pot – 5,75 €

Mousse Toblerone et Oreo servie dans un pot.

Maceta de Mousse de Toblerone y Oreo – 5,75 €

Gâteau de grand-mère – 5,75 €

Gâteau classique aux biscuits et chocolat.

Tarta de la abuela – 5,75 €

Lait frit avec glace vanille pralinée et noix – 5,75 €

Dessert au lait frit avec glace vanille pralinée et noix.

Leche frita con helado de vainilla praliné con nueces – 5,75 €

Fromage de Cebreiro avec miel – 6,75 €

Fromage DOP de Cebreiro accompagné de miel.

Queso Cebreiro con miel – 6,75 €

Fromage Tetilla avec pâte de coing et noix – 5,75 €

Queso Tetilla con carne de membrillo y nueces – 5,75 €

GLACES (2 Boules)

HELADOS (2 BOLAS)

Vanille – 3,90 €

Glace vanille classique

Vainilla – 3,90 €

Vanille pralinée – 3,90 €

Glace vanille au praliné de fruits secs

Vainilla praliné – 3,90 €

Helado de vainilla con praliné de frutos secos

Chocolat avec morceaux – 3,90 €

Glace au chocolat avec morceaux de chocolat

Chocolate con trozos – 3,90 €

Lait meringué – 3,90 €

Glace au lait meringué à la cannelle

Leche merengada – 3,90 €

BESOINS ALIMENTAIRES ET ALLERGÈNES

VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUT BESOIN ALIMENTAIRE OU RÉGIME SPÉCIAL

POR FAVOR INFÓRMENOS DE SUS NECESIDADES ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN Y DIETA SI LAS TUVIERA