























# MENÚ MEDIODÍA

(De lunes a viernes, únicamente en horario de 13:00 hrs a 15:30 hrs.  
No disponible sábados, domingos ni festivos.)







El menú consta de:

Entrante, plato principal, café, agua y copa de vino ó cerveza ó refresco.

## ENTRANTES

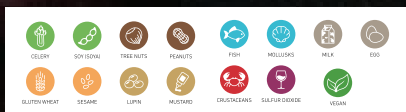
- Cremoso de Calabaza con queso Grana Padano 
- Huevos Revueltos con Bacalao y salsa de pimientos asados   
- Espaguetis Vongole con salsa de albariño y cherrys confitados   
- Ensalada Templada de Calabaza con nueces y queso azul  
- Verduritas de Temporada a la Brasa con Romesco y Rabanitos   
- Surtido de Croquetas sobre cremoso de patata y queso     
- Potaje de Garbanzos con Bacalao y Mejillones  
- Chorizo de Suarna con huevos y patatas 

## PLATO PRINCIPAL

- Falsa lasagna de Jarrete de Ternasco cocinado a Baja Temperatura 
- Secreto de Cerdo a la brasa con alcachofa a la plancha 
- Lacón "A Feira" con Cachelos y salsa de grelos
- Filete de Dorada a la Brasa con Cremoso de Boniato y patata 
- Bacalao a la Brasa con ajada gallega 
- Pollo Asado en su jugo a la finas hierbas
- Solomillo de Cerdo a la Brasa con Salsa de Champiñones  
- Estofado de Ternera a la Jardinera

POSTRE OPCIONAL (SUPLEMENTO 3€)

Tarta de Santiago, Helado, Trufas caseras, Pudding casero.



PRECIO: 19,50€

I.V.A incluido

# MENÚ PREMIUM

45,50€  
/Pers.

Mínimo dos personas

*De primero, dos a elegir entre*



*Ensalada de Tomate Rosa  
con Ventresca y Crema Balsámica*

*Lacón "à Feira" con Cachelos*

*Tabla de Quesos Gallegos*

*Mejillones Gallegos al Vapor  
Croquetas de Centollo y Chipirón*

*Gambones a la Parrilla*

*Tortilla de Pulpo*

*Un Plato Principal a elegir*

Para compartir entre dos personas.

¡Carnes y pescados 100% frescos, a la brasa  
y elaborados a tu gusto!

*Rape de 1Kg a la Parrilla. A la Gallega o Estilo Orio*  
*Chuletón de Vaca Extra de 1Kg. A la Brasa con Carbón Natural*  
*y Salsa Chimichurri o Tártara*

*Guarniciones*

*Tomate Rosa  
de Híjar*

*Pimientos de Padrón*  
(Según temporada Pimientos del  
Piquillo Asados al Carbón)

*Cachelos*

*Dos Postres a elegir entre*

*Tarta de Queso Cremosa Casera*  
*Tarta de Santiago*

*Coulant de Chocolate*  
*Helado*

Agua, caña, refrescos o botella de vino tinto o blanco de la casa,  
café y dos chupitos incluidos.

IVA incluido.

# Menú Degustación

## GALICIA & ARAGÓN

7 pases de platos gallegos  
con maridaje de 5 vinos aragoneses



Ostras del "Freixo" con Limón  
*Degustación de espumoso*

Cigalas de Marín & Camarores Cocidos  
Percebes del Roncudo  
*Degustación de blanco*



Vieira de Cambados a la Gallega  
Coruxo en Caldeirada  
*Degustación de rosado*



Lomo de Vaca Gallega sobre Pesto de Grelos  
*Degustación de tinto*



Tarta Cremosa de Queso de Arzúa  
*Degustación de Moscatel*

Cafés & Licores  
Queimada a las 23:30h  
Pan y Agua



\*\*\*

MENÚ & MARIDAJE  
**59€/pers.**  
IVA incluido

MENÚ SIN MARIDAJE  
**50€/pers.**  
IVA incluido

*Solo para mesas completas con este menú.*

Disponible para la **cena de los viernes** con  
reserva previa antes del miércoles.

*Menú Degustación Galicia & Aragón*