

Entradas

| | |
|--|---------|
| Jamón Ibérico de bellota | 21,40 € |
| Ensalada mixta de hortalizas especial de la Casa | 8,56 € |
| Empanada de la Casa artesana y elaboración propia | 8,03 € |
| Pastel de rape y marisco con emulsión de grelo y aroma de mar (coidum) | 14,98 € |
| Variado de Tostas: de lacón con virutas de queso y de Jamón Ibérico | 14,98 € |
| Parrillada de hortalizas de temporada en su textura, con aceite de tomate y ajo | 10,70 € |
| Delicias de queso gallego con jamón, salsa de albahaca fresca | 10,70 € |
| Sopa de pescado y marisco al modo tradicional | 6,42 € |
| Caldo gallego | 5,35 € |
| Croquetas de marisco | 12,84 € |
| Revuelto grelos y algas con gambas, tosta de pan de Carral, virutas de queso | 12,84 € |
| Pulpito salteado con habitas, espinacas, aceite de choco y picada de piñones con cebollino | 16,05 € |
| Pulpo Costa da Morte a la Gallega | 12,84 € |
| Brocheta de vieira con verduritas, crema de coliflor, aceite de pimiento y salsa de curry | 12,84 € |
| Calamares fritos a la Andaluza | 10,70 € |

Mariscos de Nuestra Ría

| | |
|---|---------|
| Salpicón de cigalas | 23,54 € |
| Zamburiñas asadas al natural con aceite de jamón y aroma de cítricos y menta | 14,98 € |
| Almeja babosa de la Ría a la Marinera | 17,12 € |
| Navajas de las Islas Cíes a la plancha con aderezo de limón | 16,05 € |
| Cigalas a la plancha | 21,40 € |
| Navajas de las Islas Cíes en escabeche con verduritas encurtidas | 14,98 € |
| Vieira al horno, mariscada con su jamón y salsa de cebolleta con aceite de ibéricos | 11,77 € |

Pescados y Mariscos

| | |
|--|---------|
| Suprema de mero asada al horno, cebolla confitada al vino, patata y emulsión de erizos | 23,54 € |
| Cococho de merluza al Pil-Pil | 26,75 € |
| Merluza en salsa de la Casa | 19,26 € |
| Parrillada de Pescados y Mariscos (2 personas) | 51,36 € |
| Rapitos asados con patatas panadera y aderezo de su jugo con aceite y Jerez | 23,54 € |
| Bacalao sobre cama de patatas y pimientos con zamburiñas a la parrilla | 21,40 € |
| Lubina con verduras (según calidad de captura) | 23,54 € |
| Taco de Atún rojo de Almadraba asado en su punto, vinagreta, pistachos, crema de tomate y patata | 23,54 € |

Carnes

| | |
|---|---------|
| Lacón con Grelos | 12,84 € |
| Entrecot de ternera gallega a la plancha, salteado de hongos, patata y sal maldon | 21,40 € |
| Solomillo Ibérico asado, salsa de foie al PX, crema de manzana y patata crujiente | 17,12 € |
| Medallón de solomillo de ternera con verduritas al ajillo, sal maldon y patatas | 25,68 € |
| Paletilla de cordero lechal al horno | 27,82 € |
| Ternera gallega asada a la Antigua con sus patatitas y verduras | 12,84 € |
| Codillo asado, patatitas y setas | 14,98 € |
| Riñones al Jerez | 12,84 € |
| Callos a la Gallega | 10,70 € |

Arroces

| | |
|---|---------|
| Arroz de zamburiñas, algas y verduritas con queso ahumado | 32,10 € |
| Arroz con Bogavante (2 personas) | 51,36 € |

Postres de la Casa

| | |
|---|--------|
| Cañitas rellenas de crema con helado de mandarina y sirope de chocolate y menta | 5,89 € |
| Tarta de queso casera | 4,82 € |
| Strudel de manzana y pasas | 5,35 € |
| Pastelón de la Casa | 5,08 € |
| Mousse de yogur y helado de Toffe | 4,82 € |
| Bizcocho relleno de albaricoque, crema al kirchs y glaseado de cacao, quenefa de helado | 5,35 € |
| Fresas con su jugo, requesón, crujiente de caramelo y gelatina de balsámico | 5,35 € |

Menú del Día

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Sopa de langostinos y grelos | |
| Salteado de hongos con jamón | |
| Ensalada de la Casa | |
| ... | |
| Bacalao a la parrilla con escabeche | |
| Escalopines de ternera con sal maldon | |
| Brocheta de solomillo Ibérico | |
| ... | |
| Bebidas: agua, cerveza o copa de vino | 21,40 € |