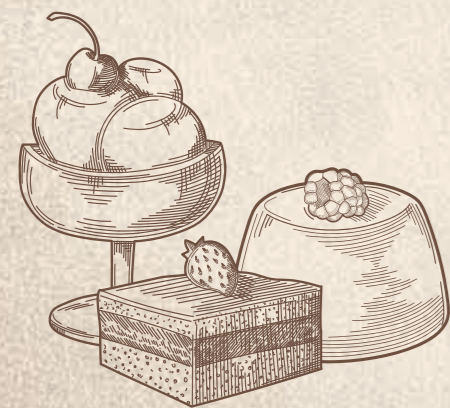


POSTRES

Postres · Desserts

- Tarta Larpeira** 🍰🍌🍌🍌
Pastís Larpeira · Larpeira Cake **7,50 €**
- Tarta de Santiago** 🍰🍌🍌🍌
Pastís de Santiago · Santiago Cake **6,50 €**
- Tarta de queso casera** 🍰🍌🍌🍌
Pastís de formatge casolà
Homemade cheesecake **7,50 €**
- Tiramisú casero** 🍰🍌🍌🍌
Tiramisú casolà · Homemade tiramisu **7,50 €**
- Tarta de zanahoria casera** 🍰🍌🍌🍌
Pastís de pastanaga casolà
Homemade carrot cake **7,50 €**
- Tarta de chocolate caliente casera con bola de helado al gusto** 🍰🍌🍌🍌
Pastís de xocolata calenta casolà amb bola de gelat al gust
Homemade hot chocolate cake with a scoop of ice cream of your choice **7,50 €**
- Arroz con leche casero** 🍛
Arròs amb llet casolà · Homemade rice pudding **6,50 €**
- Crema catalana casera** 🍮
Crema catalana casolana
Homemade crema catalana **6,50 €**
- Mel i Mató** 🍛
Mel i mató · Honey with fresh cheese **6,50 €**
- Copa variada de helados** 🍦🍦
Copa variada de gelats · Assorted ice cream cup **7,50 €**
- Copa de fresas con nata** 🍓🍰
Copa de maduixes amb nata
Cup of strawberries with cream **7,50 €**



VINOS

Vins · Wines

Tintos · Vins negres · Red wines

RIOJA	
Añares Crianza	16,00 €
Glorioso Crianza	18,00 €
Ramón Bilbao Crianza	20,00 €
Luis Cañas Crianza	21,00 €
Marqués de Riscal Reserva	30,00 €

RIBERA DEL DUERO	
Prios Roble	19,00 €
Protos Roble	21,00 €
Cruz de Alba Crianza	26,00 €
Pesquera Crianza	32,00 €
Carmelo Rodero Crianza	38,00 €

OTRAS DO	
Masia Oliveda · Empordà	16,00 €
La Cixereta · Terra Alta	19,00 €
Ladairo - Mencia · Galicia	19,00 €
Blau - Montsant	20,00 €
Losada - Mencia · Bierzo	25,00 €

Rosados · Vins rosats · Rosé wines

Torres de Casta	17,00 €
-----------------	---------

Blancos · Vins blancs · White wines

Vino Turbio	11,00 €
Masia Oliveda - Empordà	16,00 €
Marqués de Vizhoja - Albariño	17,00 €
Emina - Verdejo	18,00 €
Ladairo - Godello	19,00 €
Viñaredo - Godello	21,00 €
Martín Códax - Albariño	22,00 €
Mar de Frades - Albariño	27,00 €

CAVAS

Caves · Cavas

Canals & Munné	21,00 €
Juvé & Camps Reserva de la familia	30,00 €

SANGRÍAS

Sangries · Sangrias

Sangría de vino	18,00 €
Sangría de cava	21,00 €



- O LAR -

MARISCO & BRASA



Plaza Catalunya, 2,
17404 Riells i Viabrea, Girona
Tel.: 93 847 08 81



ENTRANTES

Entrants · Starters



- Caldo gallego** 7,50 €
Brou gallec · Galician broth
- Ensaladilla rusa** 9,50 €
Amanida russa · Russian salad
- Ensalada verde** 10,00 €
Amanida verda · Green salad
- Ensalada tibia de queso de cabra** 12,00 €
Amanida tèbia de formatge de cabra
Warm goat cheese salad
- Ensalada de tomate, cebolla y ventresca** ??,00 €
Amanida de tomàquet, ceba i ventresca
Tomato, onion and tuna belly salad
- Espárragos con jamón de bellota** 17,00 €
Espàrrecs amb pernil de gla
Asparagus with acorn-fed Iberian ham
- Pan tostado con tomate** 1,90 €
Pa torrat amb tomàquet
Toasted bread with tomato
- Tabla de jamón de bellota** (1/2) 16,00 € 22,00 €
Taula de pernil de gla
Acorn-fed Iberian ham board
- Plato de queso de oveja** (1/2) 12,00 € 15,00 €
Plat de formatge d'ovella
Sheep cheese plate
- Croquetas caseras (1 ud.)** 2,50 €
Croquetes casolanes (1 u.)
Homemade croquettes (1 u.)

- Bomba casera (1 ud.)** 4,50 €
Bomba casolana (1 u.)
Homemade bomba (1 u.)
- Patatas bravas** (1/2) 5,00 € 9,00 €
Patates braves
Bravas potatoes -with spicy sauce-
- Pimientos del Padrón** (1/2) 8,00 € 11,50 €
Pebrots del Padró · Padrón peppers
- Caracoles a la llauna** 15,00 €
Cargols a la llauna
Snails baked "a la llauna"
- Torreznos de Soria** 11,00 €
Rosta de Soria · Soria pork rinds
- Oreja a la gallega** 12,00 €
Orella a la gallega · Galician-style pig's ear
- Callos** 10,50 €
Tripes · Tripe stew
- Lacón a la gallega** (1/2) 9,50 € 14,00 €
Lacó a la gallega
Galician-style cured pork shoulder
- Chipirones a la andaluza** (1/2) 11,50 € 16,50 €
Xipirons a l'andalusa
Andalusian-style baby squid
- Chocos a la andaluza** (1/2) 12,00 € 17,00 €
Xocos a l'andalusa
Andalusian-style cuttlefish
- Sepia a la plancha** (1/2) 12,00 € 17,00 €
Sèpia a la planxa · Grilled cuttlefish



MARISCOS

Marisc · Seafood

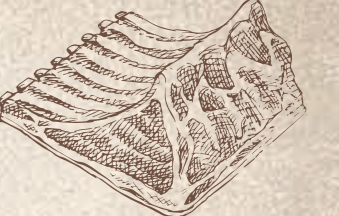


- Zamburiña (1 ud.)** 2,90 €
Zamburiña · Scallop
- Ración zamburiñas (6 ud.)** 17,00 €
Ració de zamburiñes · Portion of scallops
- Ostra (1 ud.)** 4,30 €
Ostra · Oyster
- Ración de ostras (6 ud.)** 24,00 €
Ració d'ostreres · Portion of oysters
- Almejas al vapor** (1/2) 15,00 € 18,00 €
Escopinyes al vapor · Steamed clams
- Almejas a la marinera** (1/2) 16,00 € 19,00 €
Escopinyes a la marinera · Clams in seafood sauce
- Mejillones al vapor** (1/2) 9,00 € 12,00 €
Musculos al vapor · Steamed mussels
- Mejillones a la marinera** (1/2) 12,00 € 15,50 €
Musculos a la marinera · Mussels in seafood sauce
- Pulpo a la gallega** 30,00 €
Pop a la gallega · Galician-style octopus
- Navajas a la plancha** (1/2) 17,00 € 21,00 €
Navalles a la planxa · Grilled razor clams
- Gambas a la plancha** (1/2) 15,00 € 18,00 €
Gambes a la planxa · Grilled prawns
- Gambas rojas a la plancha** (1/2) 22,00 € 32,00 €
Gambes vermelles a la planxa · Grilled red prawns
- Langostinos a la plancha** (1/2) 12,00 € 15,00 €
Llagostins a la planxa · Grilled king prawns
- Cigalas a la plancha** (1/2) 15,00 € 18,00 €
Escamarlans a la planxa · Grilled Norway lobsters
- Mariscada O Lar** (1/2) 44,00 € 64,00 €
Mariscada O Lar · O Lar seafood platter
- Mariscada Especial** (1/2) 80,00 € 98,00 €
Mariscada Especial · Special seafood platter



A LA PIEDRA

A la pedra · On hot stone



Carnes · Carns · Meats

- Chuletón de vaca vieja** 46,00 €
Mitjana de vaca vella · Aged beef T-bone steak
- Entrecot de vaca vieja** 34,00 €
Entrecot de vaca vella · Aged beef ribeye steak
- Chuletón de ternera gallega** 41,00 €
Mitjana de vedella gallega
Galician veal T-bone steak
- Entrecot de ternera gallega** 29,00 €
Entrecot de vedella gallega
Galician veal ribeye steak
- Solomillo de ternera gallega** 40,00 €
Filet de vedella gallega · Galician veal tenderloin



ARROCES

Arrossos · Rices

- Arroz caldoso con bogavante (Min. 2 pers.)** 25,00 €
Arros caldós amb llamàntol (Min. 2 pers.)
Soupy lobster rice (Min. 2 people)
- Paella de marisco (Min. 2 pers.)** 17,00 €
Paella de marisc (Min. 2 pers.)
Seafood paella (Min. 2 people)



IVA incluído · IVA inclòs · VAT included



A LA BRASA

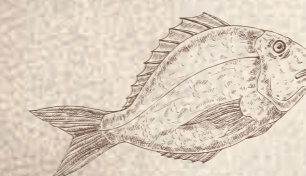
A la brasa · Grilled

Carnes · Carns · Meats



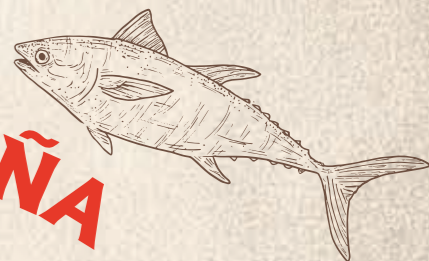
- Chuletón de vaca vieja** 42,00 €
Mitjana de vaca vella · Aged beef T-bone steak
- Entrecot de vaca vieja** 30,00 €
Entrecot de vaca vella · Aged beef ribeye steak
- Chuletón de ternera gallega** 37,00 €
Mitjana de vedella gallega · Galician veal T-bone steak
- Entrecot de ternera gallega** 25,00 €
Entrecot de vedella gallega
Galician veal ribeye steak
- Solomillo de ternera gallega** 36,00 €
Filet de vedella gallega · Galician veal tenderloin
- 1/2 Conejo** 13,00 €
1/2 Conill · 1/2 Rabbit
- Bistec de Galicia** 14,00 €
Bistec de Galicia · Galician beef steak
- Costillas de cordero** 26,00 €
Costelles de xai · Lamb ribs
- Cuarto trasero de pollo** 12,00 €
Quart posterior de pollastre · Chicken leg quarter
- Butifarra de Pagés** 12,00 €
Botifarra de Pagès · Catalan country sausage
- Lomo** 12,00 €
Llom · Pork loin
- Careta** 12,00 €
Careta · Pig's face
- Panceta de cerdo Duroc** 12,00 €
Cansalada de porc Duroc · Duroc pork belly
- Pies de cerdo** 13,50 €
Peus de porc · Pig's trotters
- Galta de cerdo** 10,00 €
Galta de porc · Pork cheeks
- Chorizos criollos** 10,00 €
Xoriços criolls · Creole sausages

IVA incluído · IVA inclòs · VAT included



AL HORNO DE LEÑA

Al forn de llenya · Wood-oven

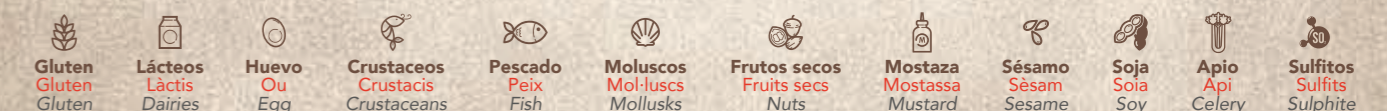


Pescados · Peixos · Fishes

Carnes · Carns · Meats

- Cazuela de merluza** 21,00 €
Cassola de lluç · Hake casserole
- Cazuela de rape** 28,00 €
Cassola de rap · Monkfish casserole
- Lubina** 20,00 €
Llobarro · Sea bass
- Dorada** 20,00 €
Orada · Sea bream
- Paletilla de lechal** 29,00 €
Espatlla de xai de llet · Suckling lamb shoulder

Alérgenos · Al·lèrgens · Allergens



IVA incluído · IVA inclòs · VAT included