

Postres

Postres · Desserts



Tarta de Santiago · Pastís de Santiago · <i>Santiago cake</i>	6,50 €
Tarta Larpeira · Pastís Larpeira · <i>Larpeira Cake</i>	7,50 €
Copa de helado (variados) · Copa de gelat (variats) · <i>Ice cream cup (assorted)</i>	6,50 €
Fruta natural · Fruita natural · <i>Natural fruit</i>	3,00 €
Copa de fresas con nata · Copa de maduixes amb nata · <i>Cup of strawberries with cream</i>	7,50 €

Los caseros

Els casolans · Homemade



Flan con nata · Flam amb nata · <i>Flan with cream</i>	5,50 €
Tarta de queso · Pastís de formatge · <i>Cheesecake</i>	6,50 €
Tarta de chocolate · Pastís de xocolata · <i>Chocolate cake</i>	6,50 €
Tiramisú · Tiramisú · <i>Tiramisu</i>	6,50 €
Tarta de zanahoria · Pastís de pastanaga · <i>Carrot cake</i>	6,50 €

VINOS Y CAVAS

Vins i Caves · Wine and Cava



TINTOS · NEGRES · RED		ROSADOS · ROSATS · ROSÉ	
D.O.ca Rioja		Mateus (Oporto)	17,00 €
Viña del Oja	17,00 €	BLANCOS · BLANCS · WHITE	
Ramón Bilbao (Crianza)	20,00 €	Vino Turbio	12,00 €
Lan (Crianza)	20,00 €	Albariño Colleteiro	17,00 €
Cune (Crianza)	20,00 €	Albariño Os Bicos	17,00 €
Luís Cañas (Crianza)	21,00 €	Sumarroca (Blanc de Blancs)	19,00 €
Lan (Reserva)	26,00 €	Quinta das Tapias (Godello)	19,00 €
Cune (Reserva)	26,00 €	Viñaredo (Godello)	20,00 €
Marqués de Riscal (Reserva)	30,00 €	Duquesa (Verdejo)	20,00 €
D.O. Ribera del Duero		Cune (Verdejo)	20,00 €
Prios (Roble)	19,00 €	Martín Codax (Albariño)	22,00 €
Protos (Roble)	21,00 €	Mar de Frades (Albariño)	27,00 €
Cruz de Alba (Crianza)	26,00 €		
Pesquera (Crianza)	32,00 €	CAVAS · CAVES · RED	
Carmelo Rodero (Crianza)	35,00 €	Sumarroca Brut Reserva	20,00 €
Otras D.O.		Anna de Codorniu Brut	22,00 €
Quinta das Tapias (Monterrei - Mencía)	19,00 €	Juvé Camps Brut Reserva Familia	30,00 €
Losada (Bierzo - Mencía)	25,00 €		
Blau (Montsant)	20,00 €		

Pizza



MARGARITA: tomate, mozzarella y orégano MARGARITA: tomàquet, mozzarella i orenga	10,00 €
VEGETAL: tomate, alcachofas, champiñones y mozzarella VEGETAL: tomàquet, carxofes, xampinyons i mozzarella	12,00 €
4 QUESOS: tomate y 4 quesos 4 FORMATGES: tomàquet i 4 formatges 4 CHEESES: tomato and 4 cheeses	12,00 €
4 ESTACIONES: tomate, jamón york, beicon, champiñones, alcachofas y mozzarella 4 ESTACIONES: tomàquet, pernil dolç, bacó, xampinyons, carxofes i mozzarella 4 SEASONS: tomato, ham, bacon, mushrooms, artichokes and mozzarella	12,50 €
JAMÓN: tomate, jamón york y mozzarella PERNIL: tomàquet, pernil dolç i mozzarella COOKED HAM: tomato, ham and mozzarella	12,00 €
BEICON: tomate, beicon, olivas y mozzarella BACÓ: tomàquet, bacó, olives i mozzarella BACON: tomato, bacon, olives and mozzarella	12,00 €
PIÑA: tomate, champiñones, piña y mozzarella PINYA: tomàquet, xampinyons, pinya i mozzarella PINEAPPLE: tomato, mushrooms, pineapple and mozzarella	12,00 €
ATÚN: tomate, atún y mozzarella TONYINA: tomàquet, tonyina i mozzarella TUNA: tomato, tuna and mozzarella	14,00 €
BARBACOA: tomate, carne picada, beicon, cebolla y salsa barbacoa BARBACOA: tomàquet, carn picada, bacó, ceba i salsa barbacoa BARBECUE: tomato, minced meat, bacon, onion and barbecue sauce	14,00 €
HAWAIANA: tomate, jamón, piña y mozzarella HAWAIANA: tomàquet, pernil, pinya i mozzarella HAWAIANA: tomato, ham, pineapple and mozzarella	12,00 €
CAPRICHOSA: tomate, cebolla y beicon CAPRITXOSA: tomàquet, ceba i bacó CAPRISE: tomato, onion and bacon	12,00 €
ITALIANA: tomate, jamón, champiñones, gorgonzola y mozzarella ITALIANA: tomàquet, pernil, xampinyons, gorgonzola i mozzarella ITALIAN: tomato, ham, mushrooms, gorgonzola and mozzarella	12,50 €
CALZONE: tomate, carne y mozzarella CALZONE: tomàquet, carn i mozzarella CALZONE: tomato, meat and mozzarella	12,50 €



Entrantes

Entrants · Starters

	1/2 Ración	Ración
Ostras de Guisardeau · Ostres de Gillardeau · <i>Gillardeau oysters (1u.)</i>		5,30 €
Ración ostras · ració ostres · <i>oysters ration (6u.)</i>		29,00 €
Ensaladilla Rusa · Amanida Russa · <i>Russian salad</i>	7,50 €	9,50 €
Boquerones en vinagre · Seitons en vinagre · <i>Anchovies in vinegar</i>		9,00 €
Boquerones a la andaluza Seitons a l'andalusa · <i>Andalusian anchovies</i>	11,00 €	14,00 €
Anchoas del Cantábrico · Anxoves del Cantàbric · <i>Cantabrian anchovies</i>		12,00 €
Almejas al vapor · Cloïsses al vapor · <i>Steamed clams</i>	14,50 €	17,50 €
Almejas a la marinera · Cloïsses a la marinera · <i>Marinara clams</i>	15,50 €	18,50 €
Plato de jamón ibérico · Plat de pernil ibèric · <i>Iberian ham board</i>	16,00 €	22,00 €
Plato de queso seco · Plat de formatge sec · <i>Dry cheese board</i>	12,00 €	15,00 €
Croquetas caseras (u.) Croquetes casolanes (u.) · <i>Homemade croquettes (u.)</i>		2,30 €
Bombas caseras (u.) · Bombes casolanes (u.) <i>Homemade "bomba" (Spicy fried potato ball stuffed with meat) (u.)</i>		4,30 €
Pimientos del padrón · Pebrots del padró · <i>Padrón peppers</i>	8,00 €	11,50 €
Pinchos morunos (plato) Broquetes morunos (plát) · <i>Marinated diced pork</i>	10,00 €	14,00 €
Patatas bravas Patates braves · <i>"Bravas" (fried potatoes with hot sauce)</i>	5,00 €	9,00 €
Lacón a la gallega Lacón a la gallega · <i>Galician "Lacón" (pork shoulder)</i>	9,00 €	13,50 €
Oreja a la gallega · Orella a la gallega · <i>Galician style pig's ear</i>		12,00 €
Callos · Tripa · <i>Calluses</i>		10,50 €
Calamares a la andaluza Calamars a l'andalusa · <i>Squids at "Andaluza" style</i>	11,00 €	15,50 €
Chocos · Sípia · <i>Cuttlefish</i>	12,00 €	17,00 €
Chipirones · Calamarsons · <i>Baby squid</i>	11,50 €	16,50 €
Sepia a la plancha · Sípia a la planxa · <i>Grilled cuttlefish</i>	12,00 €	17,00 €
Mejillones al vapor · Musclos al vapor · <i>Steamed mussels</i>	9,00 €	12,00 €
Mejillones a la marinera · Musclos a la marinera · <i>Mussels marinara</i>	12,00 €	15,50 €
Caracoles guisados · Cargols guisats · <i>Stewed snails</i>		11,00 €
Caracoles a la llauna · Cargols a la llauna · <i>Snails "llauna" style</i>		15,00 €
Zamburiñas · Petxines variades · <i>Scallops (1u.)</i>		2,90 €
Ración zamburiñas · Ració petxines variades · <i>Scallops ration (6u.)</i>		17,00 €
Gambas a la plancha · Gambes a la planxa · <i>Grilled prawns</i>	14,50 €	17,50 €
Gamba roja · Gamba vermella · <i>red prawn</i>	21,00 €	31,00 €
Cigalas a la plancha · Escamarlans a la planxa · <i>Grilled norway lobsters</i>	14,50 €	17,50 €
Langostinos a la plancha · Llagostins a la planxa · <i>Grilled shrimps</i>	11,00 €	13,90 €
Navajas a la plancha · Navalles a la planxa · <i>Grilled razor shell</i>	17,00 €	21,00 €
Torreznos · Rostes · <i>bacon strips and fried</i>		11,00 €

Entrantes

Entrants · Starters

Espárragos con jamón de bellota Espàrrecs amb pernil de gla · <i>Asparagus with acorn-fed ham</i>	17,00 €
Ensalada con queso fresco, frutos secos y membrillo Amanida amb formatge fresc, fruits secs i codonyat <i>Salad with fresh cheese, nuts and quince</i>	12,00 €
Ensalada tibia de queso de cabra y reducción de módena Amanida tèbia de formatge de cabra i reducció de mòdena <i>Warm goat cheese and Modena reduction salad</i>	12,00 €
Ensalada mixta · Amanida mixta · <i>Mixed salad</i>	10,00 €
Pasta boloñesa · Pasta bolonyesa · <i>Pasta bolognese</i>	8,00 €
Pan con tomate · Pa amb tomàquet · <i>Bread with tomato (X. Pers)</i>	1,50 €
Pan · Pa · <i>Bread (X. Pers)</i>	1,20 €

Paellas

Paella de marisco (min. 2 pers.) Paella de marisc (min. 2 pers.) · <i>Seafood paella (min. 2 people)</i>	16,00 € (Por persona)
Arroz caldoso con bogavante (min. 2 pers.) Arròs caldós amb llamàntol (min. 2 pers.) · <i>Soupy rice with lobster (min. 2 people)</i>	25,00 € (Por persona)



CARNES A LA BRASA

Carns a la brasa · Grilled meats

Entrecot de vaca vieja (~500gr) · Entrecot de vaca vella (~500gr) · <i>Aged beef ribeye (~500gr)</i>	30,00 €
Costillas y michanas de cordero · Costelles i mitxanes de xai · <i>Lamb ribs</i>	23,00 €
Paletilla de lechal al horno · Espatl·la de xai lletó al forn · <i>Baked suckling lamb shoulder</i>	32,00 €
Chuletón de ternera (entero o troceado) Mitjana de vedella (sencera o trossejada) · <i>T-bone steak (whole or sliced)</i>	35,00 €
Entrecot (entero o troceado) · Entrecot (sencer o trossejat) · <i>Beef entrecôte (whole or sliced)</i>	24,00 €
Solomillo de ternera · Filet de vedella · <i>Beef tenderloin</i>	34,00 €
Bistec de Galicia · Bistec de Galícia · <i>Galician steak</i>	13,00 €
1/2 Conejo · 1/2 Conill · <i>1/2 rabbit</i>	12,50 €
Churrasco de cerdo · Xurrasco de porc · <i>"Churrasco" (pork steak)</i>	13,00 €
Butifarra · Botifarra · <i>Catalan pork sausage</i>	11,50 €
Pollo · Pollastre · <i>Chicken</i>	11,00 €
Pollo empanado · Pollastre empanat · <i>Breaded chicken</i>	12,50 €
Fuente de butifarras troceadas Safata de botifarres trossejades · <i>Chopped sausage platter</i>	30,00 €



Suplemento salsa de pimienta · Suplement salsa de pebre · *Pepper sauce supplement 1,50 €*

Suplemento salsa de queso · Suplement salsa de formatge · *Cheese sauce supplement 1,50 €*



PESCADO Y MARISCO

Peix i Marisc
Fish and seafood dishes

Bacalao a la gallega · Bacallà a la gallega · <i>Galician style cod</i>	17,50 €
Bacalao a la llauna · Bacallà a la llauna · <i>Cod to "llauna" style (fried and baked)</i>	17,50 €
Salmón a la plancha · Salmó a la planxa · <i>Grilled salmon</i>	17,00 €
Merluza a la plancha · Lluç a la planxa · <i>Grilled hake</i>	17,00 €
Cazuela de merluza · Cassola de lluç · <i>Hake casserole</i>	19,00 €
Lenguado a la plancha con guarnición Llenguado a la planxa amb guarnició · <i>Grilled sole with garnish</i>	20,00 €
Mariscada Os Bicos · Mariscada · <i>"Mariscada" (assortment of seafood)</i>	63,00 €
1/2 Mariscada Os Bicos · 1/2 Mariscada · <i>1/2 "Mariscada" (assortment of seafood)</i>	43,00 €
Mariscada especial Mariscada especial · <i>Special "Mariscada" (assortment of seafood)</i>	96,00 €
1/2 Mariscada especial 1/2 Mariscada especial · <i>1/2 Special "Mariscada" (assortment of seafood)</i>	78,00 €

Alérgenos · Al·lèrgens · Allergens

