



Cuchara del día - 16 -

A BOCA AGUA

Chorizo al Infernó - 8 Lacón fresco a cuchillo - 8,5 Sardinas en aceite - 15 Mejillón ría do Grove en escabeche 8/10 - 12 Croquetas de zorza (3 uds) - 10,5 Croqueta de mejillón tigre (3 uds) - 10,5 Pimientos de Herbón en temporada hai, despois non - 7,9 Mollete de calamar potera, ralladura de limón y salsa chilli-mayo - 12,5 -

8 PATAS

Pulpo a feira con cachelos - 24,5 -Pulpo a la brasa con patatas revolconas, mojo canario y kalamata - 22,5 -

CONCHAS

Berberechos de Noia al vapor, Meunière o en salsa Thai (200gr) - 19,5 - Mejillón de batea con cítricos, chilli mussels o en salsa de mantequilla y reducción de Albariño (300gr) - 14,5 - Ostras salvajes gallegas al natural - 4,5/ud - Ostras salvajes gallegas Bloody Mary - 5/ud - Almejas al Petroni Blanco - 21,5 -

QUIEN SIEMBRA RECOGE

Tomate del país aliñado - 13 -Ensalada de la huerta gallega - 16 -

GALIÑAS GALEGAS

Tortilla de Betanzos - 13,5 Tortilla al estilo Betanzos con lacón y queso de tetilla - 15,5 Ovos divorciados con raxo y patatas - 14,5 Huevo frito con carne de centolla - 12,5 -



ESCAMAS

Cigalitas marinadas en AOVE y jugo de limón - 24 Cabracho frito con ensalada de escarola y granada para
comer coas mans - €/kg sm Chipirones a la brasa en su tinta con picada escabechada - 16,5 Xurel sobre ajada celta - 16 Merluza de pintxo a la Meunière, pack choi y berberechos de Noia - 24,5 Bacalao con grelos y orecchiette - 19,5 Rodaballo salvaje brasa - €/kg sm -

A CUATRO PATAS

Croca a la brasa de encina con salsa de mostaza antigua y pimientos de padrón - 20,5 O nosso Steak Tartar - 21,5Entrecotte de vaca rubia gallega a la brasa y patatas puente nuevo (300grs) - 28,5 Albóndigas en salsa de la Avoa - 16,5 Pluma ibérica en adobo de miso y jalapeños a la brasa - 23,5 -

EN BUENA COMPAÑIA

Arroz blanco - 4 -Patatas fritas - 4 -Parrillada de verduras - 8,5 -

DOCES DA TERRA

Tarta de queso cremosa - 8 Preñao de chocolate caliente y pistacho con helado - 8 Tarta de queso azul caliente - 8 Tarta de Santiago con helado de turrón - 8 Filloa suzzette con helado - 8 -

Pan y aperitivo (Chapata Gallega a Miguiña) - 3,9 -



CAFÉS Y TÉS

Expresso - 2 -

Café cortado - 2,5 -

Café con leche - 2.5 -

Café bombón - 2,5 -

Café Americano - 2,5 -

Capuchino - 3 -

Café carajillo - 3,5 -

Café frappe - 3,5 -

Tés e infusiones - 3 -

Mimosa - 7 -

(Luc Belaire Gold con zumo naranja natural)

CERVEZA

de bodega

Doble Estrella Galicia Bodega - 4,2 -

Doble Estrella Galicia 1906 - 5,5 -

Estrella Galicia 0,0 - 4,2 -

Grolsch Radler - 4,2 -

CERVEZA

en botella

Estrella Galicia Sin Gluten - 4,5 -

Estrella Galicia 1906 Reserva Especial - 5,5 -

Estrella Galicia 1906 Red Velvet "La pelirroja" - 5,5 -

Estrella Galicia 0.0 Tostada - 4.5 -

O´Hara´s Irish Stout - 4,5 -

Brewdog Punk IPA - 5,5 -

Grolsch - 4,5 -

SANGRÍAS

Una sangría de carallo (1L): vino blanco albariño, licor de saúco, zumo de naranja natural, lemon grass y hierbabuena - 15 -



BLANCOS

en cunca gallega (125ml)

La cuadrada (Rueda, Verdejo) - 4,5 -

Cvne Buenos Días (Rueda, Verdejo) - 4 -

Tula Varona (Rias Baixas, Albariño) - 5 -

Lenda do vento (Ribeiro, Treixadura) - 4,5 -

La poda godello (Valle de Valdeorras) - 5 -

Marieta (Rias Baixas, Albariño) - 5 -

ROSADOS

por copa (125ml) Julieta´s Rosé (Rioja, Tempranillo) - 5,5 -

GENEROSOS

por copa (125ml) Arrumbador (Sanlúcar de Barrameda. Manzanilla) - 5 -Fino Bertola (Jerez) - 4,5 -

SEMIDULCE

por copa (125ml) El marido de mi amiga (Rioja Alavesa, Tempranillo blanco / Malvasía / Sauvignon Blanc) - 4,5 -

MOSCATO

por copa (125ml) Dolce 3 (Piamonte, Moscatel) - 5 -

TINTOS

por copa (125ml)

Luna fría (Rioja, Tempranillo / Merlot) - 5 -

Asua Cvne (Rioja, Tempranillo) - 5 -

Espinela (Ribera del Duero, Tempranillo) - 5 -

Marqués de Murrieta Rva. (Rioja, Temp. / Graciano /

Mazuelo/Garnacha) - 7,5 -

Carmelo Rodero 9 meses (Ribera del Duero, Tempranillo) - 7 -

Vía Romana "Vegano" - 4,5 -

Ultreia Mencía (Bierzo, Mencía) - 6,5 -

Braco Roble (Toro, Tinta de Toro) - 4,5 -

Tinto de verano - 5.5 -