



Casa  Gallega Aragón
♦♦♦ grupo babuxa



Consulte con nuestro personal cualquier duda
o aclaración que necesite

CAFÉS

CAFÉ SOLO	1,70 €
CAFÉ SOLO DOBLE	3,10 €
CAFÉ AMERICANO	2,00 €
CAFÉ CORTADO	1,80 €
CAFÉ CON LECHE	2,00 €
CAFÉ DESCAFEINADO SOBRE	1,80 €
CARAJILLO (Según Licor)	3,50 €
CAFÉ BOMBÓN	3,50 €
CAPUCCINO LECHE	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
IRISH COFFEE	9,50 €
TRIFÁSICO	3,70 €
INFUSIONES	2,20 €
TÉ ROOIBOS / TÉ ROJO	2,50 €

AGUAS Y REFRESCOS

AGUA NATURAL / GAS 33 cl.	2,20 €
AGUA NATURAL / GAS 75 cl.	3,30 €
COCA-COLA / ZERO / ZERO-ZERO. 237 ml.	2,70 €
FANTA (NARANJA / LIMÓN) / SPRITE. 237 ml.	2,70 €
NESTEA / AQUARIUS NARANJA O LIMÓN. 300 ml.	2,90 €
ZUMO DE PIÑA / MANZANA / NARANJA / MELOCOTON. 200 ml.	2,60 €
BITTER	2,80 €
TÓNICA	2,80 €

CERVEZAS

CAÑA / SHANDY / CLARA 25 cl.	2,30 €
JARRA CERVEZA / SHANDY/ CLARA. 40 cl.	3,60 €
1906 33 cl.	3,80 €
1906 RED VINTAGE 33 cl.	3,90 €
BOTELLA ESTRELLA GALICIA / TOSTADA. 33 cl.	3,10 €
BOTELLA ESTRELLA GALICIA 0,0 / SIN GLUTEN 33 cl.	3,10 €
BOTELLA SIDRA MAELOC 33 cl.	3,70 €

VINOS Y CAVA

COPA VINO CASA (TINTO / BLANCO / ROSADO)	3,00 €
COPA RIOJA / RIBERA DEL DUERO	3,80 €
COPA RIBEIRO	3,50 €
COPA ALBARIÑO	3,90 €
COPA VERDEJO	3,60 €
COPA CAVA	4,90 €

SANGRÍA / APERITIVOS

COPA SANGRÍA. (TINTO / BLANCO)	5,50 €
JARRA SANGRÍA. (TINTO / BLANCO)	19,50 €
COPA SANGRÍA CAVA	9,00 €
JARRA SANGRÍA CAVA	25,50 €
COPA TINTO VERANO	4,50 €
APEROL SPRITZ	9,00 €
CAMPARI ORANGE	8,50 €
MARTINI (BLANCO / DRY / ROSSO)	5,80 €

LICORES (COPA)

BAILEYS	6,00 €
CHUPITO BAILEYS	4,70 €
AMARETTO	5,10 €
TÍA MARÍA	6,00 €
LICOR 43	6,00 €
FRANGELICO	5,80 €
DRAMBUIE	9,80 €
JÄGERMEISTER	6,80 €
PACHARÁN	6,80 €
FERNET BRANCA	5,50 €
GRAPPA	9,40 €
LIMONCELLO	5,10 €
TEQUILA CUERVO	6,00 €
HIERBAS DULCES / MIXTAS / SECAS	5,10 €
ORUJO BLANCO / CREMA / CAFÉ / HIERBAS	5,10 €

BRANDIS / COÑACS (COPA)

TERRY	5,60 €
SOBERANO / MAGNO / CARLOS III	5,10 €
SUAU	7,20 €
DUQUE DE ALBA	11,00 €
CARDENAL MENDOZA	11,50 €
CARLOS I	9,40 €
MACALLAN	17,90 €

RONES (COMBINADOS)

HAVANA 7	11,50 €
BARCELÓ / CACIQUE	9,80 €
BRUGAL	12,80 €

WHISKIES (COMBINADOS)

JOHNNIE WALKER BLACK	13,20 €
JOHNNIE WALKER RED	10,60 €
BALLANTINES / J&B / CUTTY SARK	8,90 €
MACALLAN	17,90 €
CARDHU	12,80 €
JACK DANIEL'S	10,60 €
J&B RESERVA	12,80 €

GINEBRAS (COMBINADOS)

SEAGRAM'S	8,90 €
G'VINE	16,60 €

VODKAS (COMBINADOS)

ABSOLUT	9,80 €
---------------	--------



VINOS DE LA CASA

Castiñeira Rías Baixas	18,50 €
<i>Albariño</i>	
Tinto: Rivalia Vendimia Seleccionada Crianza Rioja.....	18,50 €
<i>100% Tempranillo</i>	
Ribeiro: Castro Rei Ribeiro.....	18,50 €
<i>Palomino, Treixadura y Albariño</i>	
Rosado: Raimat Costers del Segre	18,50 €
<i>Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	

BLANCOS

MALLORCA

Macià Batle Blanc de Blancs Binissalem	31,00 €
<i>Prensal blanc y Chardonnay</i>	
A Punt Plà i llevant.....	27,50 €
<i>Prensal, Riesling, Viognier y Chardonnay</i>	
Angel Blanc de Blanca Vi de la Terra de Mallorca	28,50 €
<i>Prensal blanc, Viognier, Chardonnay</i>	

GALICIA

Lagar de Pintos Rías Baixas	25,00 €
<i>Albariño</i>	
Mar de Frades Rías Baixas	35,00 €
<i>Albariño</i>	
Santiago Ruiz Rías Baixas	35,00 €
<i>Albariño, Loureiro, Treixadura, Godello</i>	
Gundián Rías Baixas.....	32,00 €
<i>Albariño</i>	
Paco & Lola Godello Valdeorras	27,00 €
<i>Godello</i>	
Divino Rei Ribeiro.....	24,00 €
<i>Treixadura, Albariño, Loureira y Godello</i>	

RUEDA

Señorío de Lizia Rueda.....	19,60 €
<i>Verdejo</i>	
Marqués de Riscal Rueda	27,00 €
<i>Sauvignon blanco</i>	
J. Fernando Rueda.....	19,50 €
<i>Verdejo</i>	
Nasica Rueda.....	22,50 €
<i>Verdejo</i>	

SOMONTANO

Laus Somontano.....	20,00 €
<i>Chardonnay y Garnacha</i>	

ROSADOS

Macià Batle Binissalem	27,50 €
<i>Manto Negro, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah</i>	
J.L Ferrer Veritas Roig Binissalem	31,00 €
<i>Manto negro, Callet y Syrah</i>	
Excellens Rosé Rioja	23,00 €
<i>Garnacha tinta y Tempranillo</i>	
Laus Somontano.....	20,00 €
<i>Garnacha y Syrah</i>	

TINTOS

MALLORCA

Macià Batle Crianza Binissalem.....	31,00 €
<i>Manto Negro, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	
Obac de Binigrau Vi de la Terra	35,00 €
<i>Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot</i>	
Son Vich Expresión Vi de la Terra	27,50 €
<i>Ull de Llebre (Tempranillo)</i>	
Angel Negro Vi de la Terra.....	28,50 €
<i>Manto negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Gorgollassa</i>	

RIOJA

Edulis Crianza Rioja	21,50 €
<i>Tempranillo</i>	
Arnegui Reserva Rioja	26,50 €
<i>Tempranillo</i>	
Luis Cañas Crianza Rioja.....	28,50 €
<i>Tempranillo y Garnacha</i>	
Ramón Bilbao Crianza Rioja.....	25,50 €
<i>Tempranillo</i>	
Basagoiti Fuera del Rebaño Rioja	22,00 €
<i>Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano</i>	
Roda Reserva Rioja	52,00 €
<i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	
Lan D-12 Rioja.....	28,50 €
<i>Tempranillo</i>	

RIBERA DEL DUERO

Arzuaga Crianza Ribera del Duero	47,50 €
<i>Tempranillo 94% y Cabernet Sauvignon 6%</i>	
Comenge Biberius Roble Ribera del Duero.....	23,00 €
<i>Tempranillo 100%</i>	
Austum Cosecha Ribera Ecológico Ribera del Duero	25,00 €
<i>Tinta Fina</i>	
Emilio Moro Ribera del Duero	43,00 €
<i>Tempranillo 100% (Tinto Fino)</i>	
Matarromera Crianza Ribera del Duero	43,50 €
<i>Tempranillo</i>	
Pagos de Valcerracín. 10 meses en roble francés Ribera del Duero.....	23,00 €
<i>Tempranillo 100%</i>	
Prios Maximus Crianza Ribera del Duero.....	31,00 €
<i>Tempranillo 100%</i>	

CAVAS

Anna Blanc de Blancs Brut Reserva	25,00 €
<i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>	
Non Plus Ultra Brut Reserva	27,00 €
<i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>	

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial	75,00 €
<i>Chardonnay, Pinot Menier y Pinot Noir</i>	



LOS NÚMEROS INDICAN PRESENCIA DE ALERGENOS.
CONSULTE LA LEYENDA DE ALÉRGENOS
E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN LA ÚLTIMA PÁGINA.

PARA PICAR

	1/2	1
1. Pan, aceitunas y alioli 1 3		1,80 €
2. Albóndigas de ternera 1 3		11,80 €
3. Albóndigas de sepia y gambas con mayonesa kimchi, aguacate y patatas fritas 1 2 3 4 6 13		12,00 €
4. Puntas de solomillo con ajos, cebolla y setas 1 6 7		14,50 €
5. Patatas bravas 3 4 7 12		8,50 €
6. Croquetas de pescado y marisco 1 2 3 4 7	7,50 €	10,50 €
7. Croquetas de pollo 1 3 7 9	6,90 €	9,50 €
8. Boquerones fritos 1 4		11,70 €
9. Chipirones fritos 1 13		14,80 €
10. Gambón al ajillo 2		14,80 €
11. Calamar en tempura con crema de ajos y azafrán 1 3 7 13		13,80 €
12. Pimientos de Padrón V	7,80 €	10,80 €
13. Patatas salteadas con huevos fritos y jamón ibérico 3		13,40 €
14. Verduras al horno gratinadas con queso tetilla y albahaca 6 7 8		14,50 €
15. Zamburiñas a la plancha con vinagreta de pimienta roja, jengibre y ajo 13		17,50 €
16. Berberechos a la plancha 13		16,80 €
17. Fritura de pescado y marisco 1 2 4 13		14,50 €
18. Cazuela de kokotxas de bacalao, pulpo y langostinos 1 2 4 13		18,50 €
19. Pulpo a la brasa con cachelos 13		19,80 €
20. Pulpo a la gallega con cachelos 13		19,80 €
21. Navajas a la plancha 13		19,60 €
22. Almejas finas a la marinera 1 13		19,60 €
23. Almejas finas a la plancha 13		19,60 €
24. Mejillones a la gallega, ajo, vino y pimentón 12 13		12,80 €
25. Revuelto de cerdo ibérico con setas 3 7		12,80 €
26. Brocheta de rape y gambas con vinagreta de ajo, limón y azafrán 2 4		16,50 €

ENSALADAS

27. Ensalada templada de pescado y marisco con vinagreta de almendra y tomate 1 2 4 6 8 10 13	15,00 €
28. Ensalada con aguacate, tomate, lechuga y gambas salteadas con vinagreta de pera y mostaza 2 10	15,00 €
29. Ensalada vietnamita con queso de cabra a la plancha, manzana, mango y vinagreta de miel y soja 1 4 6 7 10 11	14,00 €

SOPAS

30. Pote gallego	10,50 €
31. Crema de pescado con tropezones de marisco 2 4 13	10,50 €

PASTAS

32. Lasaña de verduras 1 3 7	12,50 €
33. Lasaña de ternera gratinada con parmesano 1 7	12,50 €

NIÑOS (SUPLEMENTO ADULTO + 6,00 €)

34. Hamburguesa casera de ternera con o sin queso 1 3 7 10	9,50 €
35. Espaguetis boloñesa o salsa de tomate 1 3	7,50 €
36. Nuggets de pollo con patatas fritas 1 6 8 9	9,00 €

EMBUTIDOS

	1/2	1
37. Jamón ibérico 100% y pan con tomate 1	17,00 €	22,50 €

PESCADOS Y MARISCOS

38. Merluza gallega a la plancha con ajada 4 7	22,50 €
39. Rodaballo a la brasa con guarnición 4 7 12	24,00 €
40. Rape a la plancha con vinagreta de tomate, ajo y albahaca 4 12	24,00 €
41. Bacalao frito con alioli de azafrán, cebolla, pimientos y ajos fritos 1 4	22,50 €
42. Cazuela de lomo de bacalao al horno con salsa marinera 1 2 4 13	23,00 €
43. Lomo de salmón a la plancha con salsa de mango y curry 1 4 6 9	22,50 €
44. Filete de lubina a la plancha con vinagreta de ajo, limón y azafrán 4 12	24,00 €
45. Calamar a la plancha con guarnición 7 12 13	22,50 €
46. Langostinos salvajes del mediterráneo a la plancha (300 grs.) 2	22,80 €
47. Bogavante frito con patatas fritas y huevo frito (600 grs.) 1 2 3	45,00 €
48. Bogavante a la brasa (600 grs.) 2 3	45,00 €
49. Parrillada de pescado y marisco 2 4 7 13 (Mín. 2 pers.) Precio para 2 personas	95,00 €
50. Mariscada (Bogavante, cigalas, almejas, berberechos, navajas, zamburiñas y gambas) 2 7 13 (Mín. 2 pers.) Precio para 2 personas	115,00 €

CARNES A LA BRASA

51. Presa ibérica con salsa de bayas (guarnición) 3 7	24,00 €
52. Solomillo de cerdo ibérico a la brasa con salsa pimienta 1 7	21,00 €
53. Rabo de vaca guisado al vino tinto con patatas fritas 9 12	21,00 €
54. Lechona confitada a baja temperatura con salsa de manzana y especias (guarnición) 1 12	21,50 €
55. Solomillo de ternera lechal con foie, salsa moscatel 12	24,00 €
56. Solomillo de vaca con salsa de Oporto y Pedro Ximénez o salsa pimienta (guarnición) 1 3 7 9 12	24,00 €
57. Entrecôte de vaca con salsa pimienta (guarnición) 1 3 7 9 12	24,00 €
58. Chuletón de vaca con salsa pimienta (1,2 Kg para 2 pers.) (guarnición) 1 3 7 9 12	70,00 €

POSTRES

59. Crème brûlée con sopa de frutas 3 7 8	8,00 €
60. Lasaña de chocolates belgas con sorbete de frambuesa 1 3 7 8	8,00 €
61. Tarta de queso con helado de frutas del bosque 1 3 7 8	8,00 €
62. Brownie de chocolate con sorbete de frambuesa 1 3 7 8	8,00 €
63. Queso de tetilla con membrillo 7 8	8,00 €
64. Tiramisú con sorbete de mandarina 1 3 7 8	8,00 €
65. Helados varios (precio por bola de helado) 3 7 8	2,00 €
66. Cañitas rellenas de crema de helado 1 3 7 8	8,00 €
67. Manzana frita con salsa, helado de vainilla, y almendras 1 3 7 8	8,00 €

* No se sirven pinchos en la zona del comedor.

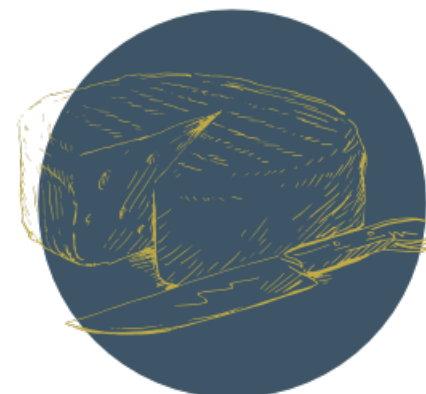
El equipamiento y la gestión actual de nuestra cocina no permite garantizar que no puedan encontrarse trazas de otros alérgicos o intolerancias no descritas.

Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al maitre.

Consulta nuestro expositor de pescados y mariscos del día, así como nuestra oferta de carnes y sugerencias.

Este establecimiento permanecerá abierto 364 días al año.

Los precios incluyen I.V.A.





THE NUMBERS INDICATE THE PRESENCE OF ALLERGENS.
SEE THE LEGEND ON FOOD ALLERGENS AND INTOLERANCES
ON THE LAST PAGE.

TAPAS

	1/2	1
1. Bread, olives and aioli 1 3		1,80 €
2. Beef meatballs 1 3		11,80 €
3. Cuttlefish and prawn balls with kimchi mayonnaise, avocado and chips (fries) 1 2 3 4 6 13		12,00 €
4. Sirloin tips in peppers, garlic and mushrooms 1 6 7		14,50 €
5. Fried potatoes with spicy sauce 3 4 7 12		8,50 €
6. Fish and seafood croquettes 1 2 3 4 7	7,50 €	10,50 €
7. Chicken croquettes 1 3 7 9	6,90 €	9,50 €
8. Fried fresh anchovies 1 4		11,70 €
9. Fried baby squid 1 13		14,80 €
10. Large prawns in garlic 2		14,80 €
11. Squid tempura with garlic and saffron cream 1 3 7 13		13,80 €
12. "Padron" peppers V	7,80 €	10,80 €
13. Sautéed potatoes with fried eggs and Iberian ham 3		13,40 €
14. Gratin baked vegetables finished with "tetilla" cheese and basil 6 7 8		14,50 €
15. Grilled queen scallops with red pepper, ginger and garlic vinaigrette 13		17,50 €
16. Grilled cockles 13		16,80 €
17. Fried fish and shellfish 1 2 4 13		14,50 €
18. Cod cheek casserole with octopus and king prawns 1 2 4 13		18,50 €
19. Grilled octopus Galician style 13		19,80 €
20. Octopus Galician style (on a bed of boiled potatoes) 13		19,80 €
21. Grilled razor fish 13		19,60 €
22. Clams marinara 1 13		19,60 €
23. Grilled clams 13		19,60 €
24. Galician style mussels, garlic, wine and smoked paprika 12 13		12,80 €
25. Scrambled egg with iberic pork loin and wild mushrooms 3 7		12,80 €
26. Monkfish and prawn brochette with garlic, lemon and saffron vinaigrette 2 4		16,50 €

SALADS

27. Warn salad of fish and shellfish with almond & tomato vinaigrette 1 2 4 6 8 10 13	15,00 €
28. Salad of avocado, tomato, lettuce and sautéed prawns with pear and mustard vinaigrette 2 10	15,00 €
29. Vietnamese salad with grilled goat cheese, apple, mango, honey vinaigrette and soy 1 4 6 7 10 11	14,00 €

SOUP DISHES

30. Galician style soup, with chicken, beef and pork	10,50 €
31. Cream of fish with shellfish morsels 2 4 13	10,50 €

PASTA DISHES

32. Vegetable lasagne 1 3 7	12,50 €
33. Beef lasagne gratin with parmesan 1 7	12,50 €

CHILDREN'S DISHES (ADULTS SUPPLEMENTS + 6,00 €)

34. Homemade beef burger with or without cheese 1 3 7 10	9,50 €
35. Spaghetti Bolognese or tomato sauce 1 3	7,50 €
36. Chicken nuggets with fries 1 6 8 9	9,00 €

COLD MEAT

	1/2	1
37. 100% iberian ham and tomato 1	17,00 €	22,50 €

FISH AND SEAFOOD DISHES

38. Grilled Galician hake with garlic sauce 4 7	22,50 €
39. Grilled turbot with garnish 4 7 12	24,00 €
40. Grilled monkfish with tomato, basil and garlic vinaigrette 4 12	24,00 €
41. Fried cod with saffron aioli, onion, bell peppers and fried garlic 1 4	22,50 €
42. Cod fillet casserole in seafood sauce 1 2 4 13	23,00 €
43. Grilled salmon fillet with mango and curry sauce 1 4 6 9	22,50 €
44. Grilled sea bass fillet with garlic, lemon and saffron vinaigrette 4 12	24,00 €
45. Grilled squid with garnish 7 12 13	22,50 €
46. Grilled wild mediterranean king prawns (300 grs.) 2	22,80 €
47. Fried lobster with chips and fried eggs (600 grs.) 1 2 3	45,00 €
48. Grilled lobster (600 grs.) 2 3	45,00 €
49. Grilled fish and shellfish 2 4 7 13 (Min. 2 people.) Price for 2 people	95,00 €
50. Shellfish (Lobster, crayfish, clams, cockles, razor clams, queen scallops and prawns) 2 7 13 (Min. 2 people.) Price for 2 people	115,00 €

MEAT DISHES IN COAL OVEN

51. Wild boar with berries sauce (garnish) 3 7	24,00 €
52. Grilled Iberian pork sirloin with pepper sauce 1 7	21,00 €
53. Stewed oxtail beef in red wine with chips 9 12	21,00 €
54. Boneless confit suckling pig with apple sauce (garnish) 1 12	21,50 €
55. Veal tenderloin with foie and muscat wine sauce 12	24,00 €
56. Fillet of beef with Porto and Pedro Ximénez sauce or pepper sauce (garnish) 1 3 7 9 12	24,00 €
57. Beef entrecôte steak with pepper sauce (garnish) 1 3 7 9 12	24,00 €
58. T-bone steak with pepper sauce (1,2 kg. for 2 people) (garnish) 1 3 7 9 12	70,00 €

DESSERTS

59. Crème brûlée with fruit base 3 7 8	8,00 €
60. Belgium chocolate lasagne with raspberry sorbet 1 3 7 8	8,00 €
61. Cheese cake with fruits of the forest ice-cream 1 3 7 8	8,00 €
62. Chocolate brownie with raspberry sorbet 1 3 7 8	8,00 €
63. Tetilla cheese with quince 7 8	8,00 €
64. Tiramisu with mandarin sorbet 1 3 7 8	8,00 €
65. Various ice-creams (price per scoop) 3 7 8	2,00 €
66. Pastry rolls with cream filling and ice cream 1 3 7 8	8,00 €
67. Fried apple in sauce, vanilla ice cream and almonds 1 3 7 8	8,00 €

*No bites are served in the dining area.

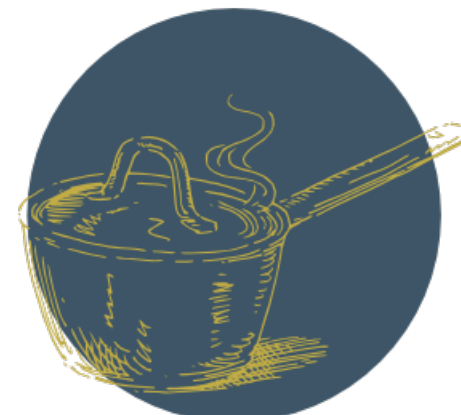
The equipment and current management of our kitchen don't allow us to guarantee that you won't find traces from other allergens or intolerances not already described.

If you would like a list of allergens, ask for one from our head waiter.

Check our display for daily fresh fish and shellfish, for the meats and suggestions.

This restaurant will be open 364 days of the year.

All prices include VAT.





DIE NUMMER GEBEN DAS VORHANDENSEIN VON ALLERGENEN AN.
DIE LEGENDE ZU DEN LEBENSMITTELALLERGENEN UND
-UNVERTRÄGLICHKEITEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

SNACKS

	1/2	1
1. Brot, Oliven und Alioli 1 3		1,80 €
2. Rinder-Hackfleischklößchen 1 3		11,80 €
3. Sepia und Garnelen Bällchen mit Kimchi-Mayonnaise, Avocado und Pommes frites 1 2 3 4 6 13		12,00 €
4. Rinderfilet-Spitzen mit Knoblauch, Zwiebeln und Pilzen 1 6 7		14,50 €
5. "Patatas Bravas" 3 4 7 12 (frittierte Kartoffel mit einer pikanten sauce)		8,50 €
6. Fisch und Meeresfrüchte-kroketten 1 2 3 4 7	7,50 €	10,50 €
7. Hühnerkrokette 1 3 7 9	6,90 €	9,50 €
8. Frittierte frische Sardellen 1 4		11,70 €
9. Fritierte baby Tintenfisch 1 13		14,80 €
10. Riesengarnelen in Knoblauch-Sud 2		14,80 €
11. Calamar in Tempura mit Knoblauch und Safran-Crème 1 3 7 13		13,80 €
12. Padrón-Paprika (saisonbedingt) V	7,80 €	10,80 €
13. Sautierte Kartoffeln mit Spiegelei und iberischer Schinken 3		13,40 €
14. Gebackenes Gemüse, gratiniert mit galizischem Tetilla Käse und Basilikum 6 7 8		14,50 €
15. Gebratene Kammuscheln mit Vinaigrette aus rotem Paprika, Ingwer und Knoblauch 13		17,50 €
16. Gebratene Herzmuscheln 13		16,80 €
17. Fisch- und Meeresfrüchte-Auswahl, frittiert 1 2 4 13		14,50 €
18. Auflauf aus Kabeljauwangen with Krake und Garnelen 1 2 4 13		18,50 €
19. Gegrillter Krake mit gekochten Kartoffeln 13		19,80 €
20. Krake auf galizische Art mit gekochten Kartoffeln 13		19,80 €
21. Gegrillte Messermuscheln 13		19,60 €
22. Venusmuscheln "a la Marinera" 1 13		19,60 €
23. Gegrillte Venusmuscheln 13		19,60 €
24. Miesmuscheln nach galicischer Art, Knoblauch, Wein und Paprika 12 13		12,80 €
25. Rührei mit iberischer Schweinelende und Pilzen 3 7		12,80 €
26. Seeteufel- und Garnelenspieß mit Knoblauch-, Zitronen- und Safran-Vinaigrette 2 4		16,50 €

SALATE

27. Warmer Fisch- und Meeresfrüchtesalat mit einer Mandel-Tomaten-Vinaigrette 1 2 4 6 8 10 13	15,00 €
28. Salat mit Avocado, Tomate, Blattsalat und sautierten Garnelen in Birne-Senf-Vinaigrette 2 10	15,00 €
29. Vietnamesischer Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Apfel, Mango und Honig-Soja-Vinaigrette 1 4 6 7 10 11	14,00 €

SUPPE

30. Caldo gallego - Typ. Galizische Suppe	10,50 €
31. Fisch-Cremesuppe mit Meeresfrüchte-Stückchen 2 4 13	10,50 €

PASTA GERICHTE

32. Gemüselasagne 1 3 7	12,50 €
33. Rindfleisch-Lasagne mit Parmesan gratiniert 1 7	12,50 €

KINDERGERICHTE (ERWASCHENE ZUSCHLAG + 6,00 €)

34. Hausgemachter Hamburger aus Rindfleisch mit oder ohne Käse 1 3 7 10	9,50 €
35. Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensauce 1 3	7,50 €
36. Chicken Nuggets mit Pommes frites 1 6 8 9	9,00 €

WURSTWAREN

	1/2	1
37. 100% iberischer Schinken und Brot mit Tomate 1	17,00 €	22,50 €

FISCH UND MEERESFRÜCHTE GERICHTE

38. Galicischer Seehecht vom Grill mit Knoblauch-Paprika Oel 4 7	22,50 €
39. Gegrillter Steinbutt mit Beilage 4 7 12	24,00 €
40. Gebratener Seeteufel mit Tomaten-, Knoblauch- und Basilikumdressing 4 12	24,00 €
41. Fritierter Kabeljau mit Safran-Aioli, Zwiebeln, Paprika und frittiertem Knoblauch 1 4	22,50 €
42. Im Ofen zubereitetes Kabeljaufilet im Tontopf mit Fischsauce 1 2 4 13	23,00 €
43. Gebratener Lachsrücken mit Mango und Currysauce 1 4 6 9	22,50 €
44. Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Knoblauch-Zitronen- und Safranvinaigrette 4 12	24,00 €
45. Gegrillter Calamar mit Beilage 7 12 13	22,50 €
46. Gegrillte wilde mediterrane Riesengarnelen (300 g.) 2	22,80 €
47. Gebratener Hummer mit Pommes frites und Spiegeleier (600 g.) 1 2 3	45,00 €
48. Gegrillter Hummer (600 g.) 2 3	45,00 €
49. Gegrillte Fisch- und Meeresfrüchte-Variation 2 4 7 13 (Min. 2 Pers.) Preis für 2 Personen	95,00 €
50. Meeresfrüchte-Variation (Hummer, Flusskrebs, Venusmuschel, Herzmuschel, Messermuschel, Kammuscheln und Garnelen) 2 7 13 (Min. 2 Pers.) Preis für 2 Personen	115,00 €

FLEISCH VOM HOLZKOHLE GRILL

51. Iberisches Schweinefleisch aus Freilandhaltung mit Beeren (Beilage) 3 7	24,00 €
52. Iberisches Schweinefilet aus Freilandhaltung und Pfeffersauce 1 7	21,00 €
53. Ochsenchwanz in Rotwein geschmort mit Pommes frites gedünstet 9 12	21,00 €
54. Knochenlosem Spanferkel Confit mit Apfelsauce (Beilage) 1 12	21,50 €
55. Kalbsfilet mit Foie und Muskatweinsauce 12	24,00 €
56. Rinderfilet mit Portweinsauce und Pedro Ximénez oder Pfeffersauce (Beilage) 1 3 7 9 12	24,00 €
57. Entrecôte vom Rind mit Pfeffersauce (Beilage) 1 3 7 9 12	24,00 €
58. T-Bone-Steak vom Rind mit Pfeffersauce (1.2 Kg für 2 Pers) (Beilage) 1 3 7 9 12	70,00 €

DESSERTS

59. Crème brûlée mit Obst-Kaltschale 3 7 8	8,00 €
60. Lasagne aus belgischer Schokolade und Himbeer-Sorbet 1 3 7 8	8,00 €
61. Käsekuchen mit Beeren-Eis 1 3 7 8	8,00 €
62. Schokoladenbrownie mit Himbeersorbet 1 3 7 8	8,00 €
63. Tetilla-Käse mit Quitte 7 8	8,00 €
64. Tiramisu mit Mandarinen Sorbet 1 3 7 8	8,00 €
65. Verschiedene Eissorten (preis pro Kugel) 3 7 8	2,00 €
66. Gebäckbrötchen mit Cremefüllung und Eis 1 3 7 8	8,00 €
67. Bratapfel mit Sauce, Vanilleeis und Mandel 1 3 7 8	8,00 €

* Keine "Pinchos" werden im Speisesaal serviert.

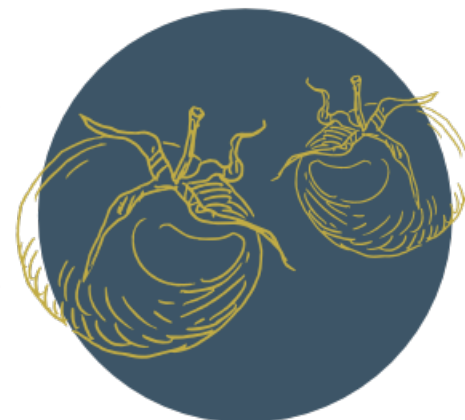
Die Ausrüstung und das gegenwärtige Verarbeiten in unserer Küche erlauben es nicht sicherzustellen, dass keine Spuren hier nicht beschriebener Allergene oder Unverträglichkeiten enthalten sind.

Wenn Sie eine Liste der Allergene wünschen, wenden Sie sich bitten an den Maitre.

Beachten Sie auch unsere tägl. Fisch- und Meeresfrüchte-Vitrine, wie auch unsere Fleischsorten und Empfehlungen.

Dieses Lokal ist 364 Tage im Jahr geöffnet.

Die Preise enthalten MWST.





数字表示过敏原。
请在最后一页上查看过敏原和食物不耐受详情。

开胃餐点

	1/2	1
1. 面包、橄榄和蒜泥蛋黄酱 ① ③		1,80 €
2. 牛肉丸 ① ③		11,80 €
3. 鱿鱼鲜虾肉丸配土豆、大蒜和辣椒 ① ② ③ ④ ⑥ ⑬		12,00 €
4. 沙朗牛排配大蒜、洋葱和蘑菇 ① ⑥ ⑦		14,50 €
5. 炸土豆配辣酱 ③ ④ ⑦ ⑫		8,50 €
6. 魚和海鮮炸丸子 ① ② ③ ④ ⑦	7,50 €	10,50 €
7. 西班牙炸鸡肉丸子 ① ③ ⑦ ⑨	6,90 €	9,50 €
8. 炸鯉魚 ① ④		11,70 €
9. 炸鱿鱼仔 ① ⑬		14,80 €
10. 蒜香大虾 ②		14,80 €
11. 鱿鱼天妇罗配蒜蓉藏红花奶油酱汁 ① ③ ⑦ ⑬		13,80 €
12. 油炸青椒 ⑤	7,80 €	10,80 €
13. 煎土豆块配煎蛋和伊比利亞火腿 ③		13,40 €
14. 焗蔬菜配奶酪和罗勒 ⑥ ⑦ ⑧		14,50 €
15. 烤扇贝配红椒佐姜蒜油醋汁 ⑬		17,50 €
16. 烤鸟蛤 ⑬		16,80 €
17. 炸魚和海鮮 ① ② ④ ⑬		14,50 €
18. 鱈魚、章鱼和虾砂锅 ① ② ④ ⑬		18,50 €
19. 烤章鱼和鯖魚 ⑬		19,80 €
20. 加利西亞章鱼配鯖魚 ⑬		19,80 €
21. 煎蛭子 ⑬		19,60 €
22. 海鮮蛤 ① ⑬		19,60 €
23. 煎蛤蜊 ⑬		19,60 €
24. 加利西亞風味的貽貝、大蒜、葡萄酒和辣椒粉 ⑫ ⑬		12,80 €
25. 伊比利亚猪肉炒蛋配蘑菇 ③ ⑦		12,80 €
26. 安康魚和蝦串配大蒜、檸檬和藏紅花香醋 ② ④		16,50 €

沙拉

27. 魚和海鮮溫熱沙拉佐杏仁香醋汁和番茄 ① ② ④ ⑥ ⑧ ⑩ ⑬		15,00 €
28. 牛油果、番茄、生菜和炒虾沙拉佐梨子香醋和芥末 ② ⑩		15,00 €
29. 烤山羊奶酪、蘋果、芒果、蜂蜜香醋和醬油的越南沙拉 ① ④ ⑥ ⑦ ⑩ ⑪		14,00 €

汤类

30. 加利西亞濃湯		10,50 €
31. 海鮮魚湯 ② ④ ⑬		10,50 €

意面

32. 蔬菜千层面 ① ③ ⑦		12,50 €
33. 牛肉千层面配帕尔马干酪 ① ⑦		12,50 €

儿童餐 (成人食用需额外支付 + 6,00 €)

34. 自制牛肉汉堡 (配或不配奶酪) ① ③ ⑦ ⑩		9,50 €
35. 意大利肉酱面或番茄酱面 ① ③		7,50 €
36. 炸鸡块配薯条 ① ⑥ ⑧ ⑨		9,00 €

香肠

	1/2	1
37. 100% 伊比利亞火腿配番茄面包 ①	17,00 €	22,50 €

鱼类和海鲜

38. 烤加利西亞鱈魚配蒜蓉醬 ④ ⑦		22,50 €
39. 烤菱鰾魚配蔬菜 ④ ⑦ ⑫		24,00 €
40. 烤安康魚配番茄、蒜蓉和羅勒油醋汁 ④ ⑫		24,00 €
41. 炸鱈魚配藏紅花蒜泥蛋黃醬、洋葱、青椒和炸蒜 ① ④		22,50 €
42. 沙鍋烤鱈魚里脊佐海鮮醬 ① ② ④ ⑬		23,00 €
43. 铁板三文魚脊肉配芒果和咖喱醬 ① ④ ⑥ ⑨		22,50 €
44. 烤鱈魚片配大蒜、檸檬和藏紅花調味汁 ④ ⑫		24,00 €
45. 烤魷魚配裝飾 ⑦ ⑫ ⑬		22,50 €
46. 烤野生地中海大蝦 (300 克) ②		22,80 €
47. 炸龙虾配炸薯条和煎蛋 (600 克) ① ② ③		45,00 €
48. 烤龙虾 (600 克) ② ③		45,00 €
49. 烤鱼和海鮮 ② ④ ⑦ ⑬ (最少2人) 2人份價格		95,00 €
50. 海鮮拼盤 (龙虾、小龙虾、蛤蜊、烏蛤、蛭子、扇貝和大蝦) ② ⑦ ⑬ (最少2人) 2人份價格		115,00 €

烤肉

51. 伊比利亚烤肉配浆果酱汁 (駐守) ③ ⑦		24,00 €
52. 伊比利亚烤猪里脊配四川辣椒醬 ① ⑦		21,00 €
53. 紅酒燉牛尾巴配炸薯條 ⑨ ⑫		21,00 €
54. 糖漬乳豬配蘋果醬 (駐守) ① ⑫		21,50 €
55. 小牛里脊配鵝肝和麝香葡萄酒醬 ⑫		24,00 €
56. 烤牛里脊配波爾圖和 Pedro Ximénez 醬或胡椒醬 (駐守) ① ③ ⑦ ⑨ ⑫		24,00 €
57. 烤牛肋排配胡椒醬 (駐守) ① ③ ⑦ ⑨ ⑫		24,00 €
58. 烤牛骨排 配胡椒醬 (2人份1.2kg)(駐守) ① ③ ⑦ ⑨ ⑫		70,00 €

甜品

59. 焦糖布丁配水果汤 ③ ⑦ ⑧		8,00 €
60. 比利时巧克力千层配覆盆子奶昔 ① ③ ⑦ ⑧		8,00 €
61. 乳酪蛋糕配森林水果冰淇淋 ① ③ ⑦ ⑧		8,00 €
62. 巧克力布朗尼配和覆盆子奶昔 ① ③ ⑦ ⑧		8,00 €
63. 奶酪配梨膏 ⑦ ⑧		8,00 €
64. 提拉米苏配柑橘奶昔 ① ③ ⑦ ⑧		8,00 €
65. 各种口味冰激淋 (价格按单球计算) ③ ⑦ ⑧		2,00 €
66. 奶油卷配蜜和冰激淋 ① ③ ⑦ ⑧		8,00 €
67. 酱汁炸苹果、香草冰淇淋和杏仁 ① ③ ⑦ ⑧		8,00 €

*餐厅区不提供小食。

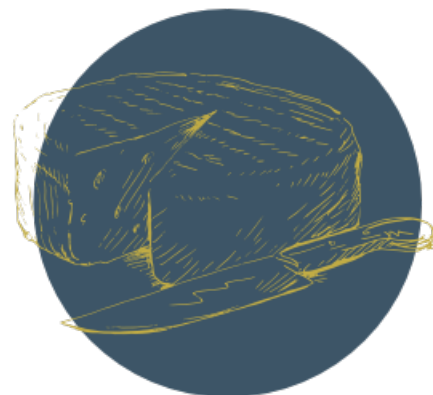
我们的厨房设备和当前管理不能保证没有菜单未列出的任何其他致敏或不耐受食物。

如需过敏原清单，请咨询餐厅主管。

了解我们当天的鱼类和海鲜展示以及我们提供的肉类和其他建议。

每年营业364天。

价格已包括I.V.A.增值税。





I NUMERI INDICANO LA PRESENZA DI ALLERGENI.
PER LA LEGENDA DEGLI ALLERGENI E DELLE INTOLLERANZE
ALIMENTARI, CONSULTARE L'ULTIMA PAGINA.

ANTIPASTI

	1/2	1
1. Pane, olive e salsa alioli 1 3		1,80 €
2. Polpette di vitello 1 3		11,80 €
3. Polpette di seppie e gamberi con maionese al kimchi, avocado e patatine 1 2 3 4 6 13		12,00 €
4. Medaglioni di controfiletto con aglio, cipolla e funghi 1 6 7		14,50 €
5. Patate fritte con salsa piccante 3 4 7 12		8,50 €
6. Crocchette di pesce e frutti di mare 1 2 3 4 7	7,50 €	10,50 €
7. Crocchette di pollo 1 3 7 9	6,90 €	9,50 €
8. Acciughe fritte 1 4		11,70 €
9. Calamaretti fritti 1 13		14,80 €
10. Gamberone fritto con l'aglio 2		14,80 €
11. Calamaro in tempura con crema d'aglio e zafferano 1 3 7 13		13,80 €
12. Pimientos de Padrón (peperoncini verdi dolci) V	7,80 €	10,80 €
13. Patate saltate con uova fritte e prosciutto iberico 3		13,40 €
14. Verdure al forno gratinate con formaggio tetilla e basilico 6 7 8		14,50 €
15. Canestrelli alla piastra con vinaigrette al pepe rosso, zenzero e aglio 13		17,50 €
16. Cuori di mare alla piastra 13		16,80 €
17. Frittura di pesci e frutti di mare 1 2 4 13		14,50 €
18. Stufato di guance di baccalà, polpo e gamberi 1 2 4 13		18,50 €
19. Polpo alla griglia accompagnato da patate bollite con sale e alloro 13		19,80 €
20. Polpo alla galiziana accompagnato da patate bollite con sale e alloro 13		19,80 €
21. Cannolicchi alla piastra 13		19,60 €
22. Vongole veraci alla marinara 1 13		19,60 €
23. Vongole veraci alla piastra 13		19,60 €
24. Cozze alla galiziana, aglio, vino e paprika 12 13		12,80 €
25. Uova strapazzate con carne di maiale e funghi 3 7		12,80 €
26. Spiedini di coda di rospo e gamberi con vinaigrette aglio, limone e zafferano 2 4		16,50 €

INSALATE

27. Insalata calda di pesce e frutti di mare con vinaigrette di mandorle e pomodori 1 2 4 6 8 10 13		15,00 €
28. Insalata con avocado, pomodoro, lattuga e gamberi saltati con vinaigrette alla pera e senape 2 10		15,00 €
29. Insalata vietnamita con formaggio di capra alla piastra, mela, mango e miele e vinaigrette di soia 1 4 6 7 10 11		14,00 €

ZUPPE

30. Zuppa alla galiziana		10,50 €
31. Crema di pesce con frutti di mare a pezzetti 2 4 13		10,50 €

PASTA

32. Lasagne di verdure 1 3 7		12,50 €
33. Lasagne con carne di vitello gratinate al parmigiano 1 7		12,50 €

BAMBINI (SUPPLEMENTO ADULTO + 6,00 €)

34. Hamburger casereccio di vitello, con o senza formaggio 1 3 7 10		9,50 €
35. Spaghetti al ragù di carne o alla salsa di pomodoro 1 3		7,50 €
36. Nugget di pollo con patatine fritte 1 6 8 9		9,00 €

SALUMI

	1/2	1
37. 100% prosciutto iberico e pane con pomodoro 1	17,00 €	22,50 €

PESCE E FRUTTI DI MARE

38. Merluzzo galiziano alla piastra con salsa ajada (a base di aglio) 4 7		22,50 €
39. Rombo alla brace con guarnizione 4 7 12		24,00 €
40. Coda di rospo alla piastra con vinaigrette di pomodoro, aglio e basilico 4 12		24,00 €
41. Baccalà fritto con salsa alioli di zafferano, cipolle, peperoni e aglio fritto 1 4		22,50 €
42. Stufato di filetto di merluzzo al forno con salsa marinera (salsa spagnola di verdure particolarmente indicata per accompagnare pesce e frutti di mare) 1 2 4 13		23,00 €
43. Filetto di salmone alla piastra con mango e salsa di curry 1 4 6 9		22,50 €
44. Filetto di branzino alla griglia con vinaigrette all'aglio, limone e zafferano 4 12		24,00 €
45. Calamaro alla piastra con guarnizione 7 12 13		22,50 €
46. Gamberi selvatici del Mediterraneo alla piastra (300 grs.) 2		22,80 €
47. Astice fritto con patatine fritte e uova fritte (600 grs.) 1 2 3		45,00 €
48. Astice alla brace (600 grs.) 2 3		45,00 €
49. Grigliata di pesce e frutti di mare 2 4 7 13 (Min. 2 pers.) Prezzo per 2 persone		95,00 €
50. Misto di pesce e frutti di mare (astice, scampi, vongole, cuori di mare, cannolicchi, canestrelli e gamberi) 2 7 13 (Min. 2 pers.) Prezzo per 2 persone		115,00 €

CARNE ALLA BRACE

51. Presa iberica con salsa di bacche (guarnizione) 3 7		24,00 €
52. Controfiletto di maiale iberico alla brace con salsa al pepe 1 7		21,00 €
53. Coda di manzo stufata al vino rosso con patatine fritte 9 12		21,00 €
54. Maialino da latte candito con salsa di mele e spezie (guarnizione) 1 12		21,50 €
55. Filetto di vitello con foie e salsa al moscato 12		24,00 €
56. Controfiletto di manzo con salsa al porto e Pedro Ximénez o salsa al pepe (guarnizione) 1 3 7 9 12		24,00 €
57. Entrecôte di manzo con salsa al pepe (guarnizione) 1 3 7 9 12		24,00 €
58. Costata di manzo con salsa al pepe (1,2 Kg para 2 pers.) (guarnizione) 1 3 7 9 12		70,00 €

DOLCI

59. Crème brûlée con frutta 3 7 8		8,00 €
60. Lasagne di cioccolato belga con sorbetto al lampone 1 3 7 8		8,00 €
61. Cheesecake con gelato ai frutti di bosco 1 3 7 8		8,00 €
62. Brownie al cioccolato e sorbetto al lampone 1 3 7 8		8,00 €
63. Formaggio tetilla con cotognata 7 8		8,00 €
64. Tiramisù con sorbetto al mandarino 1 3 7 8		8,00 €
65. Gelati, vari gusti (prezzo a pallina) 3 7 8		2,00 €
66. Cannoli ripieni di crema con gelato 1 3 7 8		8,00 €
67. Mela frita con salsa, gelato alla vaniglia e mandorla 1 3 7 8		8,00 €

* Nell'area ristorante non si servono pinchos.

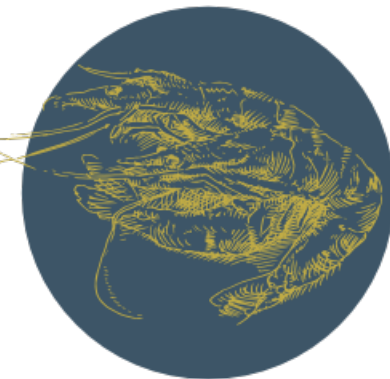
Gli strumenti e l'attuale gestione della nostra cucina non ci permettono di garantirvi che i piatti non contengano tracce di altri prodotti, non descritti, che causano allergie o intolleranze.

Per una lista degli allergeni, è possibile rivolgersi al maître di sala.

Non perdetevi il nostro espositore dei pesci e dei frutti di mare del giorno e la nostra offerta di carne. Siamo a vostra disposizione per consigliarvi.

Il ristorante resterà aperto 364 giorni l'anno.

I prezzi sono comprensivi di IVA.





SIFFRORNA VISAR ATT DET FÖREKOMMER
ALLERGENA INGREDIENSER.
SE INFORMATIONEN OM ALLERGENER OCH
MATINTOLERANSER PÅ SISTA SIDAN.

PANNOR OCH GRYTOR ATT DELA PÅ

	1/2	1
1. Bröd, oliver och alioli 1 3		1,80 €
2. Kalv Köttbullar 1 3		11,80 €
3. Bläckfisk och räkköttbullar med kimchimajonnäs, avokado och chips 1 2 3 4 6 13		12,00 €
4. Oxfilétoppar med paprika, vitlök och svamp 1 6 7		14,50 €
5. Stekt potatis med kryddig sås 3 4 7 12		8,50 €
6. Kroketter av fisk och skaldjur 1 2 3 4 7	7,50 €	10,50 €
7. Kycklingkroketter 1 3 7 9	6,90 €	9,50 €
8. Friterade sardiner 1 4		11,70 €
9. Friterade små bläckfiskar 1 13		14,80 €
10. Jätteräkor i vitlök 2		14,80 €
11. Bläckfisk i tempura med en vitlöks- och saffrankräm 1 3 7 13		13,80 €
12. Friterade små paprikor från Padrón (såsongsbetonad) V	7,80 €	10,80 €
13. Grillad potatis med friterade ägg och Iberisk skinka 3		13,40 €
14. Bakade med gratinerade grönsaker, "tetilla"ost och basilica 6 7 8		14,50 €
15. Grillade små pilgrimsmusslor med röd peppars, ingefärsvinägre och vitlök 13		17,50 €
16. Stekta hjärtmusslor 13		16,80 €
17. Blandad friterad fisk och skaldjur 1 2 4 13		14,50 €
18. Liten kastrull med trosk "kokotxas", åttarmad bläckfisk och räkor 1 2 4 13		18,50 €
19. Grillad åttarmad bläckfisk med potatis 13		19,80 €
20. Åttarmad bläckfisk på galicisk vis med potatis 13		19,80 €
21. Stekta knivmusslor 13		19,60 €
22. Vitmusslor med tomat och vitvin 1 13		19,60 €
23. Stekta vitmusslor 13		19,60 €
24. Musslor i galicisk stil, vitlök, vin och paprika 12 13		12,80 €
25. Äggröra med svamp och iberiskt fläskkött 3 7		12,80 €
26. Marulk- och räkspejt med vitlök, citron och saffransvinägre 2 4		16,50 €

SALLADER

27. Ljummen sallad med fisk och skaldjur med vinägre av mandel och tomat 1 2 4 6 8 10 13	15,00 €
28. Sallad med avokado, tomat, sallad, räkor och en senapsvinägre med päron 2 10	15,00 €
29. Vietnamesisk sallad med grillad getost, äpple, mango och honung och sojavinägre 1 4 6 7 10 11	14,00 €

SOPPOR

30. Galicisk soppa	10,50 €
31. Fisksoppa med skaldjursbitar 2 4 13	10,50 €

PASTA

32. Grönsakslasagne 1 3 7	12,50 €
33. Parmesanost gratinerad köttfärlasagne 1 7	12,50 €

BARN (VUXNA TILLÄGG + 6,00 €)

34. Hemgjord hamburgare med eller utan ost 1 3 7 10	9,50 €
35. Spaghetti bolognese eller spaghetti med tomatsås 1 3	7,50 €
36. Kycklingnuggets med pommes frites 1 6 8 9	9,00 €

BRÖD OCH KORVAR

	1/2	1
37. 100% iberisk skinka och bröd med tomat 1	17,00 €	22,50 €

FISK OCH SKALDJUR

38. Stekt galicisk kummel med vitlöksås 4 7	22,50 €
39. Grillad piggvar (med ben) med garnering 4 7 12	24,00 €
40. Stekt marulk med tomat-, vitlök- och basilikavinägre 4 12	24,00 €
41. Friterad torsk med saffransaioli, lök, paprika och friterad vitlök 1 4	22,50 €
42. Ugnsbakad torskfilé med marinarasås 1 2 4 13	23,00 €
43. Stekt laxkotlett med mango och currysås 1 4 6 9	22,50 €
44. Grillad havsabborrefilé med vitlök, citron och saffransvinägre 4 12	24,00 €
45. Grillad bläckfisk med garnering 7 12 13	22,50 €
46. Grillade vilda medelhavsräkor (300 g.) 2	22,80 €
47. Stekt hummer med pommes frites och stekt ägg (600 g.) 1 2 3	45,00 €
48. Grillad hummer (600 g.) 2 3	45,00 €
49. Fisk- och skaldjursplanka 2 4 7 13 (Min. 2 pers.) Pris för 2 personer	95,00 €
50. Skaldjursbricka (Hummer, kräftor, vitmusslor, hjärtmusslor, knivmusslor, små pilgrimsmusslor och räkor) 2 7 13 (Min. 2 pers.) Pris för 2 personer	115,00 €

GRILLADE KÖTTRÄTTER

51. Iberisk bogblad med bärsås (garnering) 3 7	24,00 €
52. Grillad iberisk fläskfilé med pepparsås 1 7	21,00 €
53. Stuvad ko svans i rött vin med pommes frites 9 12	21,00 €
54. Benfri confiterad spädgris med äppelmos och kryddor (garnering) 1 12	21,50 €
55. Kalvfilé med foie och muscatsås 12	24,00 €
56. Oxfilé med Oporto och Pedro Ximénez-sås eller pepparsås (garnering) 1 3 7 9 12	24,00 €
57. Oxentrecôte med pepparsås (garnering) 1 3 7 9 12	24,00 €
58. T-bone Steak med pepparsås (1,2 Kg för 2 pers.) (garnering) 1 3 7 9 12	70,00 €

DESSERT

59. Crème brûlée med fruktsoppa 3 7 8	8,00 €
60. Lasagne på belgisk choklad med en hallonsorbet 1 3 7 8	8,00 €
61. Ostkaka med bärglass 1 3 7 8	8,00 €
62. Chokladbrownie med och jordgubbssorbet 1 3 7 8	8,00 €
63. Tetillaost serverad med kvitten 7 8	8,00 €
64. Tiramisu med mandarinsorbet 1 3 7 8	8,00 €
65. Varierade glasskolor (pris per glasskula) 3 7 8	2,00 €
66. Cañitas fyllda med vaniljkräm, serveras med och glass 1 3 7 8	8,00 €
67. Stekt äpple med vaniljsås, vaniljglass och mandel 1 3 7 8	8,00 €

* Inga "Pinchos" serveras i matsalen.

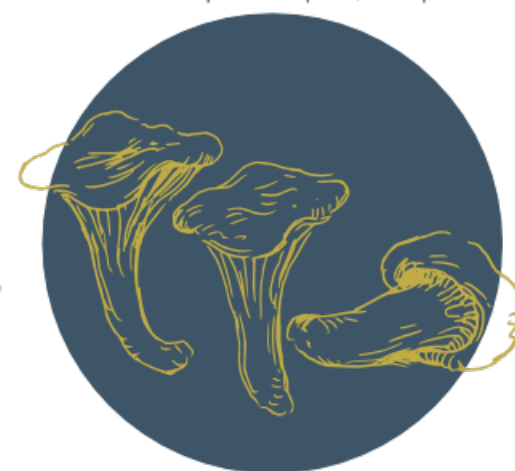
Utrustningen och mathanteringen i vårt kök gör att man inte
kan garantera att det inte förekommer spår av andra allergi-
eller intoleransframkallande ämnen än de angivna.

Kontakta hovmästaren om du vill få en allergenlista.

Kolla upp vår fisk- och skaldjursdisk så som vårt kött och
våra förslag.

Vi har öppet 364 dagar om året.

Alla priser inkluderar MOMS.





LES CHIFFRES INDICENT LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES.
VOIR LA LÉGENDE RELATIVE AUX ALLERGÈNES ET AUX
INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES DANS LA DERNIÈRE PAGE.

POELES ET PLATS A PARTAGER

	1/2	1
1. Pain, olives et aioli 1 3		1,80 €
2. Boulettes de veau 1 3		11,80 €
3. Boulettes de viande de seiche et de crevettes avec mayonnaise au kimchi, avocat et frites 1 2 3 4 6 13		12,00 €
4. Pointes de faux-filet à l'ail, oignons et aux champignons 1 6 7		14,50 €
5. Frites avec sauce "Brava" (piquante) 3 4 7 12		8,50 €
6. Croquettes de poisson et fruits de mer 1 2 3 4 7	7,50 €	10,50 €
7. Croquettes au poulet 1 3 7 9	6,90 €	9,50 €
8. Anchois frits 1 4		11,70 €
9. Chipirons frits 1 13		14,80 €
10. Grosses crevettes à l'ail 2		14,80 €
11. Calamar en tempura avec une crème à l'ail et au safran 1 3 7 13		13,80 €
12. Poivrons de "padrón" V	7,80 €	10,80 €
13. Pommes de terre sautées avec oeufs sur le plat et jambon ibérique 3		13,40 €
14. Légumes cuits au four et gratinés avec du fromage de vache "tetilla" et basilic 6 7 8		14,50 €
15. Noix de pétoncle sautées avec une vinaigrette au gingembre, au poivre et au ail 13		17,50 €
16. Coques grillées 13		16,80 €
17. Assiette de friture de poissons et fruits de mer 1 2 4 13		14,50 €
18. Plat mijoté de barbillons de morue, poulpe et crevettes 1 2 4 13		18,50 €
19. Poulpe grillé avec pommes de terre 13		19,80 €
20. Poulpe à la galicienne avec pommes de terre 13		19,80 €
21. Couteaux grilles 13		19,60 €
22. Palourdes à la marinère 1 13		19,60 €
23. Palourdes grillées 13		19,60 €
24. Moules à la galicienne, ail, vin et paprika 12 13		12,80 €
25. Œufs brouillés au porc ibérique et champignons 3 7		12,80 €
26. Brochettes de lotte et crevettes avec vinaigrette ail, citron et safran 2 4		16,50 €

SALADES

27. Salade tiède de poissons et fruits de mer avec vinaigrette aux amandes et aux tomates 1 2 4 6 8 10 13	15,00 €
28. Salades vertes variées aux avocats, tomates et crevettes grillées avec une vinaigrette à la poire et moutarde 2 10	15,00 €
29. Salade vietnamienne au chèvre grillé, pomme, mangue et vinaigrette miel et soja 1 4 6 7 10 11	14,00 €

SOUPES

30. Soupe à la galicienne	10,50 €
31. Velouté de poisson avec morceaux de fruits de mer 2 4 13	10,50 €

PÂTES

32. Lasagnes aux légumes 1 3 7	12,50 €
33. Lasagnes à la viande gratinée au parmesan 1 7	12,50 €

ENFANTS (ADULTES SUPPLÉMENT + 6,00 €)

34. Hamburger fait maison au bœuf avec ou sans fromage 1 3 7 10	9,50 €
35. Spaghettis bolognaises ou spaghettis sauce tomate 1 3	7,50 €
36. Nuggets de poulet avec frites 1 6 8 9	9,00 €

CHARCUTERIE

37. Jambon 100% ibérique et pain à la tomate 1	17,00 €	22,50 €
--	---------	---------

POISSONS ET FRUITS DE MER

38. Merlu de Galice à la plancha avec une sauce à l'ail 4 7	22,50 €
39. Turbot grillé avec garniture 4 7 12	24,00 €
40. Lotte à la plancha avec vinaigrette à la tomate, ail et basilic 4 12	24,00 €
41. Morue frite avec aioli au safran, à l'oignon, au poivron et à l'ail frit 1 4	22,50 €
42. Cassolette de filet de morue à la marinère au four 1 2 4 13	23,00 €
43. Filet de saumon à la plancha avec sauce à la mangue et curry 1 4 6 9	22,50 €
44. Filet de bar grillé avec vinaigrette à l'ail, citron et safran 4 12	24,00 €
45. Calamar grillé avec garniture 7 12 13	22,50 €
46. Crevettes sauvages méditerranéennes grillées (300 g.) 2	22,80 €
47. Homard avec des frites et des œufs au plat (600 g.) 1 2 3	45,00 €
48. Homard grillé (600 g.) 2 3	45,00 €
49. Plateau de poissons et fruits de mer 2 4 7 13 (Min. 2 pers.) Prix pour 2 personnes	95,00 €
50. Plateau de fruits de mer (homard, écrevisse, palourdes, coques, couteaux, noix de pétoncle et gambas) 2 7 13 (Min. 2 pers.) Prix pour 2 personnes	115,00 €

VIANDES GRILLEES

51. Longe de porc ibérique accompagnée d'une sauce aux poivres 5 baies (garniture) 3 7	24,00 €
52. Faux-filet de porc ibérique braisé à la sauce de poivre 1 7	21,00 €
53. Ragoût de queue de vache au vin rouge avec frites 9 12	21,00 €
54. Cochon de lait confit désossé avec sauce aux pommes et épices (garniture) 1 12	21,50 €
55. Filet de veau avec foie et sauce au muscat 12	24,00 €
56. Filet de Bœuf avec sauce Porto et Pedro Ximénez ou à la sauce de poivre (garniture) 1 3 7 9 12	24,00 €
57. Entrecôte de Bœuf à la sauce de poivre (garniture) 1 3 7 9 12	24,00 €
58. Côte de Bœuf à la sauce au poivre (1,2 Kg pour 2 pers.) (garniture) 1 3 7 9 12	70,00 €

DESSERTS

59. Crème brûlée avec une soupe aux fruits 3 7 8	8,00 €
60. Lasagnes de chocolats belges avec un sorbet aux framboises 1 3 7 8	8,00 €
61. Tarte au fromage avec une glace aux fruits des bois 1 3 7 8	8,00 €
62. Brownie chocolat avec sorbet à la framboise 1 3 7 8	8,00 €
63. Fromage de "tetilla" au coing 7 8	8,00 €
64. Tiramisu avec un sorbet aux mandarines 1 3 7 8	8,00 €
65. Boules de glaces (prix/boule de glace) 3 7 8	2,00 €
66. Cigares garnis de crème avec glace 1 3 7 8	8,00 €
67. Pomme frite avec sauce, glace à la vanille et amandes 1 3 7 8	8,00 €

* Aucun "Pinchos" sont servis dans la salle à manger.

L'équipement et la gestion actuelle de notre cuisine ne permet pas d'assurer la non présence de traces d'autres allergènes ou intolérances non décrites.

Vous pouvez recevoir une liste des allergènes sur simple demande au maître d'hôtel.

Allez voir notre vitrine où sont exposés nos poissons et fruits de mer du jour, tout comme nos viandes. N'hésitez pas à nous consulter. Avec plaisir nous vous ferons part de nos suggestions.

Notre restaurant est ouvert 364 jours par année.

La TVA est comprise dans le prix.





ЧИСЕЛ, УКАЗЫВАЮЩИЕ НА НАЛИЧИЕ АЛЛЕРГЕНОВ.
СМОТРИТЕ УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ АЛЛЕРГЕНОВ
И ИНГРЕДИЕНТОВ, ВЫЗЫВАЮЩИХ ПИЩЕВУЮ
НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ, НА ПОСЛЕДНЕЙ СТРАНИЦЕ

ЗАКУСКА

	1/2	1
1. Хлеб, оливки и айоли 1 3		1,80 €
2. Тефтели из говядины 1 3		11,80 €
3. Фрикадельки из каракатицы и креветок с майонезом кимчи, авокадо и чипсами 1 2 3 4 6 13		12,00 €
4. Кончики вырезки с чесноком, луком и грибами 1 6 7		14,50 €
5. Жареный картофель с острым соусом 3 4 7 12		8,50 €
6. Крокеты из рыбы и морепродуктов 1 2 3 4 7	7,50 €	10,50 €
7. Куриные крокеты 1 3 7 9	6,90 €	9,50 €
8. Анчоусы во фритюре 1 4		11,70 €
9. Кальмары во фритюре 1 13		14,80 €
10. Крупные креветки в чесночном соусе 2		14,80 €
11. Кальмар в кляре с чесночным и шафрановым кремом 1 3 7 13		13,80 €
12. Жареные падронские зелёные перчики V	7,80 €	10,80 €
13. Жареный картофель с яичницей и иберийской ветчиной 3		13,40 €
14. Овощи, запечённые в горшочке с базиликом и сыром тетиля 6 7 8		14,50 €
15. Гребешки на металлическом листе с уксусом из красного перца, имбиря и чеснок 13		17,50 €
16. Сердцевидки на металлическом листе 13		16,80 €
17. Ассорти из жареной рыбы и морепродуктов 1 2 4 13		14,50 €
18. Горшочек из головных плавников рыбы трески, осьминогом и большими креветками 1 2 4 13		18,50 €
19. Запечённый осьминог с качело (вареным картофелем) 13		19,80 €
20. Осьминог по-галисийски с качело (вареным картофелем) 13		19,80 €
21. Морские черенки на металлическом листе 13		19,60 €
22. Морские ракушки по-флотски 1 13		19,60 €
23. Морские ракушки на металлическом листе 13		19,60 €
24. Мидии в белом вине 12 13		12,80 €
25. Омлет с иберийской свиной и грибами 3 7		12,80 €
26. Морской черт и креветки на шпажках с чесноком, лимоном и шафрановым соусом 2 4		16,50 €

САЛАТЫ

27. Теплый салат из рыбы и морепродуктов с уксусной заправкой из миндаля и помидоров 1 2 4 6 8 10 13	15,00 €
28. Салат с авокадо, помидорами, латуком и креветками, обжаренными в грушевом уксусе и с горчицей 2 10	15,00 €
29. Вьетнамский салат с жареным на гриле козьим сыром, яблоком, манго и медово-соевым соусом винегрет 1 4 6 7 10 11	14,40 €

СУПЫ

30. Галисийский суп	10,50 €
31. Рыбный суп-пюре с кусочками морепродуктов 2 4 13	10,50 €

МАКАРОННЫЕ БЛЮДА

32. Овощная лазанья 1 3 7	12,50 €
33. Лазанья с говядиной, запечённая с пармезанским сыром 1 7	12,50 €

ДЛЯ ДЕТЕЙ (ВЗРОСЛЫЙ ДОБАВКА + 6,00 €)

34. Домашний гамбургер из говядины с сыром или без 1 3 7 10	9,50 €
35. Спагетти по-болонски или с томатной пастой 1 3	7,50 €
36. Куриные наггетсы с жареным картофелем 1 6 8 9	9,00 €

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И СЫРЫ

	1/2	1
37. 100% иберийский хамон и хлеб с тёртыми помидорами 1	17,00 €	22,50 €

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

38. Галисийская мерлуза, запеченная на гриле, с чесночным соусом 4 7	22,50 €
39. Запечённая камбала с гарнир 4 7 12	24,00 €
40. Морской черт, запеченный на гриле, с винегретной заправкой из помидоров, чеснока и базилика 4 12	24,00 €
41. Жареная треска с чесночным соусом айоли из шафрана, лука, перца и жареного чеснока 1 4	22,50 €
42. Запеченная спинка трески в касуэле, с морским соусом 1 2 4 13	23,00 €
43. Филе лосося, приготовленное на гриле, с соусом из манго и карри 1 4 6 9	22,50 €
44. Филе сибаса на гриле с чесноком, лимоном и шафрановым винегретом 4 12	24,00 €
45. Кальмары гриль с гарниром 7 12 13	22,50 €
46. Дикie средиземноморские креветки на гриле (300 гр) 2	22,80 €
47. Жареный лобстер с картофелем фр8 и жареными яйцами (600 гр) 1 2 3	45,00 €
48. Запечённый омар (600 гр) 2 3	45,00 €
49. Рыба и морепродукты на гриле 2 4 7 13 (мин 2 чел.) .цена на 2 чел	95,00 €
50. Морепродукты в зависимости от рыночных цен (Омар, рак, морские ракушки, сердцевидки, нож-рыба, гребешки и креветки) 2 7 13 (мин 2 чел.) .цена на 2 чел	115,00 €

МЯСО, ЗАПЕЧЁННОЕ В ПЕЧИ

51. Свиная вырезка с ягодным соусом (гарнир) 3 7	24,00 €
52. Вырезка из иберийской свинины запеченная на гриле, с соусом из перца 1 7	21,00 €
53. Тушеный говяжий хвост в красном вине с картофелем фри 9 12	21,00 €
54. Цукаты молочного поросенка с яблочным соусом и специями (гарнир) 1 12	21,50 €
55. Филе молочного теленка с фуа и мускатным соусом 12	24,00 €
56. Говяжья филейная вырезка с соусом портвейн и Педро Хименес или соусом перца (гарнир) 1 3 7 9 12	24,00 €
57. Воловий Антрекот с соусом перца (гарнир) 1 3 7 9 12	24,00 €
58. Воловий стейк с соусом перца (1.2 кг для 2 чел.) (гарнир) 1 3 7 9 12	70,00 €

ДЕСЕРТ

59. Крем-брюле с фруктовым супом 3 7 8	8,00 €
60. Лазанья из бельгийского шоколада и с малиновым сорбетом 1 3 7 8	8,00 €
61. Сырный торт с мороженым из лесных фруктов 1 3 7 8	8,00 €
62. Пирожное брауни из шоколада с малиновое сорбе 1 3 7 8	8,00 €
63. Сыр тетиля с густым айвовым джемом 7 8	8,00 €
64. Торт Тирамису с мандариновым сорбетом 1 3 7 8	8,00 €
65. Различное мороженое (Стоимость одного шарика) 3 7 8	2,00 €
66. Трубочки с кремовой начинкой, с мороженым 1 3 7 8	8,00 €
67. Жареное яблоко с соусом и ванильным мороженым с миндалем 1 3 7 8	8,00 €

* Нет шашлыки подаются в столовой.

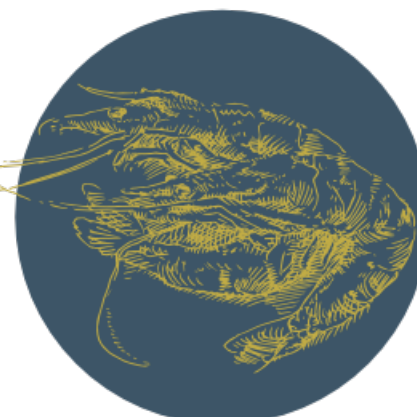
Используемое нами в настоящий момент кухонное оборудование и способ управления процессом приготовления блюд не позволяют нам гарантировать отсутствие остатков других видов аллергенов или ингредиентов, способных вызвать пищевую непереносимость.

Обращайтесь к менеджеру зала за информацией о присутствии аллергенов в меню ресторана.

Взгляните на нашу витрину со свежей рыбой и морепродуктами, мясом и тем, что мы рекомендуем.

Данное заведение открыто 364 дней в году.

НДС включено в стоимость.



LEYENDA SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
LEGEND ON FOOD ALLERGENS AND INTOLERANCES
LEGENDE ZU DEN LEBENSMITTELALLERGENEN UND -UNVERTRÄGLICHKEITEN
过敏原和食物不耐受说明
LEGGENDA ALLERGENE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

1		CONTIENE GLUTEN CONTAINS GLUTEN ENTHÄLT GLUTEN 含麸质	CONTIENE GLUTINE INNEHÅLLER GLUTEN CONTIENT GLUTEN СОДЕРЖИТ ГЛЮТЕН
2		CONTIENE CRUSTACEOS CONTAINS CRUSTACEANS ENTHÄLT KREBSTIERE 含甲壳动物 CONTIENE CROSTACEI	INNEHÅLLER KRÄFTDJUR CONTIENT CRUSTACÉES СОДЕРЖИТ РАКООБРАЗНЫЕ
3		CONTIENE HUEVO CONTAINS EGG ENTHÄLT EIER 含蛋类	CONTIENE UOVO INNEHÅLLER ÄGG CONTIENT ŒUFS СОДЕРЖИТ ЯЙЦО
4		CONTIENE PESCADO CONTAINS FISH ENTHÄLT FISCH 含鱼类	CONTIENE PESCE INNEHÅLLER FISK CONTIENT POISSON СОДЕРЖИТ РЫБА
5		CONTIENE CACAHUETE CONTAINS PEANUTS ENTHÄLT ERDNÜSSE 含花生	CONTIENE ARACHIDE INNEHÅLLER JORDNÖTTER CONTIENT ARACHIDE СОДЕРЖИТ АРАХИС
6		CONTIENE SOJA CONTAINS SOYA ENTHÄLT SOJA 含大豆	CONTIENE SOIA INNEHÅLLER SOJABÖNOR CONTIENT SOJA СОДЕРЖИТ СОЯ
7		CONTIENE LECHE CONTAINS MILK ENTHÄLT MILCH 含牛奶	CONTIENE LATTE INNEHÅLLER MJÖLK CONTIENT LAIT СОДЕРЖИТ МОЛОКО

INFORMATION OM ALLEGENER OCH MATINTOLERANSER
LÉGENDE RELATIVE AUX ALLERGÈNES ET AUX INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ АЛЛЕРГЕНОВ И ИНГРЕДИЕНТОВ,
ВЫЗЫВАЮЩИХ ПИЩЕВУЮ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ

8		CONTIENE FRUTOS CON CÁSCARA CONTAINS NUTS ENTHÄLT NÜSSE 含有果皮的水果 CONTIENE FRUTTA A GUSCIO INNEHÅLLER NÖTTER CONTIENT FRUITS À COQUE СОДЕРЖИТ ОРЕХИ	
9		CONTIENE APIO CONTAINS CELERY ENTHÄLT SELLERIE 含芹菜	CONTIENE SEDANO INNEHÅLLER SELLERI CONTIENT CÉLERI СОДЕРЖИТ СЕЛЬДЕРЕЙ
10		CONTIENE MOSTAZA CONTAINS MUSTARD ENTHÄLT SENF 含芥末	CONTIENE SENAPE INNEHÅLLER SENAP CONTIENT MOUTARDE СОДЕРЖИТ ГОРЧИЦА
11		CONTIENE GRANOS DE SÉSAMO CONTAINS SESAME SEEDS ENTHÄLT SESAMSAMEN 含芝麻籽 CONTIENE SEMI DI SESAMO INNEHÅLLER SESAMFRÖN CONTIENT GRAINES DE SÉSAME СОДЕРЖИТ ЗЕРНА КУНЖУТА	
12		CONTIENE DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS CONTAINS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID UND SULFITE 含硫酸盐和亚硫酸盐 CONTIENE ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI INNEHÅLLER SVAVELDIOXID OCH SULFIT CONTIENT ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES СОДЕРЖИТ ДИОКСИД СЕРЫ И СУЛЬФИТЫ	
13		CONTIENE MOLUSCOS CONTAINS MOLLUSCS ENTHÄLT WEICHTIERE 含软体动物	CONTIENE MOLLUSCHI INNEHÅLLER BLÖTDJUR CONTIENT MOLLUSQUES СОДЕРЖИТ МОЛЛЮСКИ
14		CONTIENE ALTRAMUCES CONTAINS LUPINS ENTHÄLT LUPINEN 含白羽扇豆	CONTIENE LUPINI INNEHÅLLER LUPINER CONTIENT LUPIN СОДЕРЖИТ ЛЮПИН

