

Carta Restaurante

R.A.E. 1939

TAPA: Loncha de Jamón o chorizo que se dispone encima de vaso o jarra de vino y se acompaña o no con pan

- Noso polbo á feira - 11,90
- Orella de porco con pementón - 7,50
- Lacón curado e cocido - 7,90
- A cacheira prensada cortada en berkel - 8,90
- Fabas de Lourenzá con centola ou ameixas (por encargo) - 12,00
- Chipiróns á andaluza - 9,90
- Zamburiñas á prancha e allión - 12,50
- Táboa de xamón de cebo - 8,50 / 15,00
- Táboa de xamón de castañas - 6,50 / 12,50
- Salteado de polbo, gambas e ameixas - 12,50
- Ensaladilla con lactonesa, langostinos e salmón afumado - 11,50
- Guacamole feito no momento - 10,90
- Rulo de aguacate (langostinos, cangrexo e leite crú) (por encargo) - 11,60

- Ración de pan por persoa - 0,80

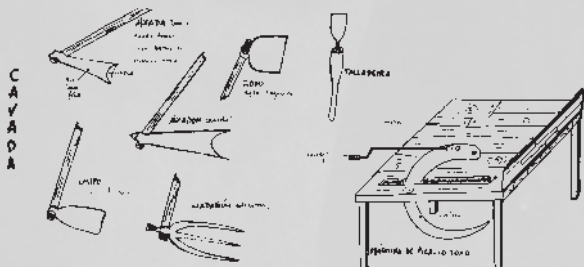
Dispoñemos de carta de alérxenos para os nosos clientes

Non podes gostarlle a todo o mundo, non eres unha croqueta

- De polo con ceboliñas - 4,00 / 8,00
- De lacón cocido - 4,10 / 7,40
- De xamón de cebo - 5,00 / 8,20
- De mexilón tigre - 4,00 / 7,50
- De setas - 4,90 / 8,10
- De langostinos - 5,10 / 8,50
- De xamón de cebo sen gluten - 5,10 / 8,50
- De bacallau - 5,00 / 7,60
- De xamón de castañas e queixo de arzúa - 5,20 / 8,50

Para os que lle goste moito a semente de oryza sativa

- Arroz negro con chipiróns e langostinos - 26,60 (2 persoas)
- Arroz con zamburiñas, gambas e chícharos - 25,90 (2 persoas)
- Arroz con capón caseiro, boletos e langostinos - 29,80 (2 persoas)
- Arroz con presa ibérica, cabaza, castañas e nube de setas - 31,50 (2 persoas)
- Arroz cremoso de trompetas da morte, paspallás e queixo de cabra - 27,50 (2 persoas)



Aparellos de labranza

- Ensalada da mariña (templada con langostino e zamburiñas) - 10,30
- Ensalada de tomates pasificados, quinoa, queixo e xamón de castañas - 10,90
- Ensalada de afumados, laranxa sanguina e froitos secos - 11,00
- Ensalada de rulo de cabra, queixo e xamón de cebo - 10,20



**O camarero “cantará”
(sen desafinar)
como pratos do día as capturas
de peixe que temos hoxe**

- Bacallau ó forno (con pemento e cebola) - 13,90
- Bacallau ó leite crú e broa - 14,80
- Cogote de pescada á ondarrés e 3 refritos (2 persoas, previa encargo) - 19,90

Puntos da Carne

- Costela de tenreira asada ao viño mencia - 11,00
- Solombo de porco ibérico con crema de leite crú e cebola vermella - 12,00
- Ovos rotos con solombo ibérico - 10,50
- Carne de anello (máis dun ano) cortada a man (chuletero) - 39,00 €/ kilo
- Carne de tenreira cortada a man (chuletero) - 26,00 € / kilo
- Paletilla de lechal asada a baixa temperatura e romeu - 19,50

PUNTOS DE COCCIÓN DA CARNE

OS GRAOS DE COCCIÓN NAS CARNES ROXAS MÁIS HABITUAIS SON:



AZUL / BLEU / Á INGLESA
Selada por fóra e completamente roxa por dentro - 46/52°C. TI - 3 min de cocción



POUCO FEITA
Selada por fóra e con un 75% de cor roxa no interior - 52/55°C. TI - 6 min de cocción



AO PUNTO/TERMINO MEDIO
Selada por fóra e con un 50% de cor roxa no interior - 55/60°C. TI - 7/8 min de cocción



PUNTO PASADO/PUNTO +
Selada por e mostra unha cor rosácea por dentro - 60/65°C. TI - 9 min de cocción



FEITO
De cor marrón por fóra, escasa cor rosa no centro, bordeado dunha lixeira cor marrón no interior - 65/71°C. TI - 10-11 min de cocción



MOI FEITO / BEN COCIDO
De cor marrón grisáceo por fóra, 100% cor marrón no interior + de 71°C. TI - + de 12 min de cocción

Non se recomenda o consumo de carnes roxas por debaixo de 63°C según normativa alimentaria. Temperatura interior.

Doces Leitería

Nosa tarta de Santiago e chocolate branco - 3,50

Tarta de queixo ó forno crúa - 3,50

Filloas brancas (nata e chocolate) - 3,50

Iogur da leitería (as veces temos de variedades) - 2,50

Torradas con crema de améndoas - 3,80

Mousse de limón - 2,90

Tarta da avoa (a de toda a vida) - 3,10

Leite frito (con corazón de chocolate) - 3,00

O bote de “cheesecake” - 3,90

Arroz con leite e canela - 3,00

Queixo e marmelo - 3,00

Papanduxas recheas de requeixo, mel e xastreu - 3,80

Milfollas Antigaleitería - 3,90

Surtido de postres - 7,50