

EL TAPEO

LOS + CLASICOS

PATATAS BRAVAS XORÚS
Bravas potatoes Xorús style

ANCHOAS DOBLE '00
Cantabrian anchovies double '00

CROQUETAS CASERAS 6 Uds.
Homemade croquettes 6 Units

GAMBAS A LA PLANCHA 6 Uds.
Grilled prawns 6 Units

MEJILLONES MARINERA
Mussels to the sailor

GAMBAS AL AJILLO DE HERMINDA
Garlic shrimp casserole white wine



TEMPURA DE VERDURAS
Vegetables crunch

CHIPIRONES A LA ANDALUZA
Small squid Andalusian style



CALAMARES A LA ROMANA
Squid hoops Romana style

DISCOS DE RULO DE CABRA REBOZADOS
Goat cheese curler discs bats

TABLA DE QUESOS SELECTOS
Table of select mixed cheeses

TABLA DE EMBUTIDOS
Typical sausages table

1/2 1

4,7

6,5 12,5

7,9

9,5

8,9

9,9

8,5

8,9

8,9

6,9

8,9 17,9

9,9 18,5

DE GALICIA CON AMOR



1/2 1

PULPO GALLEGO SOBRE PARMENTIERE DE PATAT,
Galician octopus on potato parmentiere setteth

11

19,9

CHORIZO oreado EN ZORZA DE ALBARIÑO
Fresh chorizo sauteed in white wine

4,9

9,5

ORELLA A LA GALLEGA
Pork ear Galician style

7,5

LACÓN GALLEGO SOBRE PARMENTIERE DE PATATA
Galician ham smoked on potato parmentiere

7,9

PIMIENTOS DE PADRÓN
Padrón pepper

4,7



OSTRA FINA Ud.
Fine Oyster

3,9



PARA GOURMETS



DADITOS DE SALMÓN CON SALSA DE SOJA
Dice salmon with soy sauce and sprouts

6,5

12,9

DADOS DE SOLOMILLO IB CON PADRON
Diced pork tenderloin & green peppers

8,5

14,9

FOIE A LA PLANCHA CON CEBOLLA
Grilled foie with onion

7,9

15,5

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO AL CORTE
"HAM", cured ham CEBO

7,5

15,9



ENTRANTES / Starters



ENSALADA MIXTA MEDITERRANEA / <i>Fresh garden salad</i>		6,9
ENSALADA NÓRDICA (CREMA DE QUESO, SALMÓN AHUMADO, PASAS Y NUECES) <i>Nordic Salad (Cream cheese, smoked salmon, raisins and nuts)</i>		12,5
ENSALADA DE QUESO DE CABRA REBOZADO, NUECES, FRUTOS ROJOS.../ <i>Battered goat cheese salad, with red fruit, nuts</i>		9,5
ENSALADA HEALTY (Aguacate, mozzarella fresca y semillas)/ <i>Healthy salad (Avocado, fresh mozzarella and seeds)</i>		9,9
ESQUEIXADA DE BACALAO CON GERMINADOS DE CEBOLLETA / <i>Cod esqueixada with chives sprouts</i>		8,5
CANELONES CASEROS CON BECHAMEL / <i>Homemade cannelloni</i>		6,5
ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA O FRUTTI DI MARE / <i>Espaguetis napolitana o frutti di mare</i>	NAPOLITANA	8,9
	FRUTTI DI MARE	12,5
HUEVO ROTO CON PATATAS FRITAS Y ZORZA / <i>Broken egg with french potatoes & salted chorizo</i>		8,5
PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA CON ROMESCO / <i>Grilled vegetables with romesco sauce</i>		10,5

ARROCERS Y FIDEOS EN PAELLERA

Rice and noodles in paellera

Todos nuestros arroces/fideos son hechos con caldos caseros y sofritos naturales, el arroz se cocina al dente, si le gusta más hecho indíquesele al camarero. / **All our rices become by natural and slightly fried domestic broths, the rice is cooked to give you, if you like it more made it be indicated to the waiter.**



PESCADO Y MARISCO "DE LA CASA" 16,90€
Sepia, Calamar. Gamba y Mejillones
Cuttelfish, calamari, prawn and mussels



FIDEUA DE PESCADO Y MARISCO CON ALIOLI 16,90€
Noodles in paella casserole, with calamari, cuttlefish, prawn and mussels



MONTAÑESA 15,90€
Pollo, butifarras, costilla adobada y alubias
Chicken, sausage, marinated rib and beans



PAELLA DE VEGETALES 15,90€
Con calabacín, berenjena, pimiento verde, rojo, zanahoria,,,
Eggplant, zucchini, carrot, red pepper, green pepper...












ARROZ NEGRO CON SEPIA, CALAMAR 15,50€
Negro con sepia y calamares
Black rice with cuttlefish & Calamari



PAELLA DE PELADOS 19,90€
Con sepia, calamares, mejillones y gambas (todo pelaito)
Cuttlefish, calamari, prawns and mussels (all peeled)

CALDOSO DE BOGAVANTE 32,00€
Sepia, calamar y 1/2 Bogavante por persona
Cuttlefish, calamari & 1/2 Lobster by person

COCAS / *Toast*

	QUESO MANCHEGO / <i>Manchego cheese</i>	6,50 €
	XORÚS: EMBUTIDOS VARIADOS / <i>Xorús: Mixed sausages</i>	9,90 €
	ESQUEIXADA DE BACALAO / <i>Cod salad with onion and tomato</i>	7,90 €
	BUTIFARRA ABIERTA CON CEBOLLA Y SETAS AL ROMESCO <i>Open Catalonia sausage with onion and mushrooms to the romesco sauce</i>	9,50 €
	CHORIZO IBÉRICO CON QUESO GRATINADO <i>Iberian chorizo with melted cheese</i>	7,50 €
	VEGETALES MEDITERRANEOS BRASA CON TOQUE DE ROMESCO <i>Grilled mediterranean vegetables with Romesco sauce</i>	9,50 €
	JAMÓN IBÉRICO, QUESO Y ORÉGANO / <i>Ham, cheese, orégano</i>	7,90 €
	LACÓN GALLEGO CON PIMENTÓN, SAL Y ACEITE / <i>Rost ham, red paprika and oil</i>	7,50 €
	FILETES DE SECRETO IBÉRICO MARINADO <i>Steaks of iberian secret marinated</i>	9,90 €



DEL MAR A TU PLATO / *FRESH FROM THE SEA*

OFERTA DEL DÍA PESCADO Y MARISCO, EL CAMARERO LE INFORMA <i>Fish or seafood day offer " ask the waiter "</i>	S/M
SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA / <i>Grilled suprem salmon</i>	13,50 €
DORADA A LA PLANCHA / <i>Grilled dorad fillet</i>	13,90 €
BACALAO A LA PLANCHA / <i>Grilled cod fish</i>	9,90 €
PATA DE PULPO A LA BRASA / <i>Grilled octopus leg</i>	17,50 €



CARNES A LA BRASA / GRILL MEAT
A LA BRASA DE CARBÓN / Grilled of carbon

BUTIFARRA DE PAGÉS ABIERTA DE LA GARRIGA / <i>Catalan pork sausage</i>	7,90 €
SECRETO DE IBÉRICO MARINADO A LA BRASA / <i>Secret of iberian marinated grill</i>	10,90 €
COSTILLA DE IBÉRICO ADOBADA BRASEADA / <i>Iberian ribmarinated & grilled</i>	9,90 €
CHURRASCADA DE TERNERA GALLEGA / <i>Galician veal churrasco</i>	9,90 €
ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA (300G) / <i>Veal entrecote of galician (300g)</i>	19,90 €
PARRILLADA DE CARNE / <i>Mixed grill</i>	18,90 €
ENTRAÑA DE CEBÓN DE BUEY / <i>Skirt grilled beef</i>	12,50 €
ENTRECOT DE BUEY ANGUS (300G) / <i>(300G) Entrecote Angus beef</i>	24,90 €
TOMAHAWK / <i>Tomahawk</i>	49,90 €
CARNE DEL DÍA "Pregunte al camarero" / <i>Meat of the day " Ask the waiter"</i>	S/M



A LA PIEDRA / Stone coked



TACO DE TERNERA GALLEGA FILETEADA A LA PIEDRA "a peso"	200g. 12,90€
<i>Galician veal on stone "choose your weight"</i>	100g. 5,60€
FILETEADO DE BUEY ANGUS 300G.	26,50 €
<i>Fileted Angus beef 300g.</i>	