



# Menú semanal

Mediodía (de lunes a viernes)

## Primer plato

Gazpacho de tomate amarillo  
Ensalada de queso fresco y salmón  
Carpaccio de oreja con su aliño

## Segundo plato

Gallo a la plancha  
Muslo de pollo al horno  
Croca de vaca a la plancha

## Pastre

Tiramisu  
Naranjito

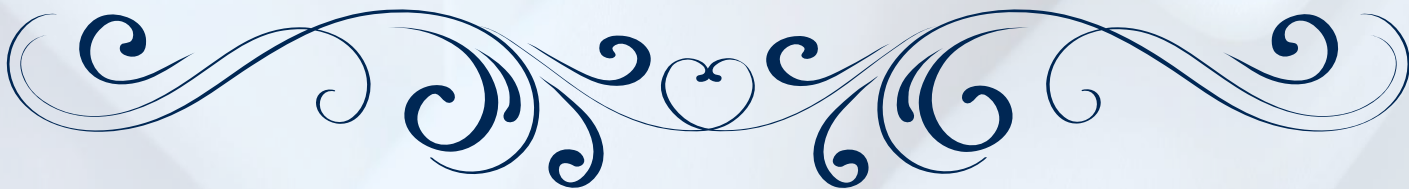
Vino, cerveza o agua  
Café

**18 €** (IVA incl.)

**20 €** (Terraza)

NO SE COMPARTE MENU





# *A la carrera*

**Number One** ..... 7.50

- Huevos
- Chorizo
- Patatas fritas

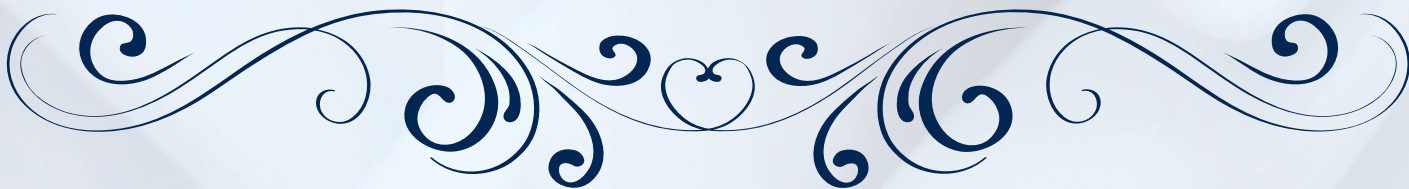
**Siguiente** ..... 11.50

- Milanesa
- Calamares
- Ensalada
- Patatas

**Colista** ..... 11.50

- Filete de ternera
- Ensaladilla
- Croquetas caseras
- Patatas

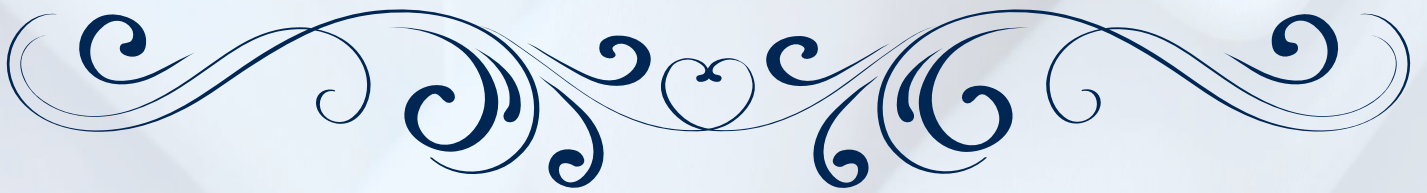




# Picoteo

Jamón Ibérico Bellota Guijuelo .....	26.50
Cecina con ensalada de canónigos y su aliño .....	17.50
Lomos de anchoas con queso fresco .....	24.50
<u>Carpaccios</u>	
Solomillo de vaca con queso.....	18.50
Pulpo con su aliño .....	13.50
<u>Tostas</u>	
Tosta de bonito de Burela con pisto .....	9.50
Tosta de chicharrones con queso de Friol.....	7.50
Huevos rotos con paleta ibérica .....	13.50
Croquetas caseras .....	9.50
Verduras a la plancha con queso de San Simón .....	11.50
Pulpo estilo Feira .....	18.00





## Caprichos

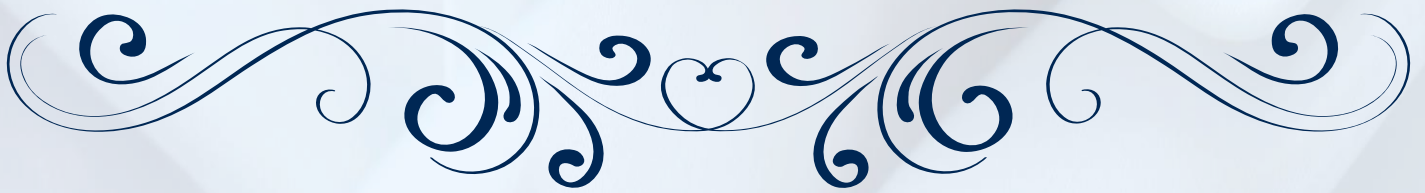
Camarón (100 gr.) .....	17.50
Zamburiñas a la plancha .....	18.50
Vieira a la parrilla .....	9.00

## Arroz

Paella de marisco .....	21.50
Arroz caldoso (rape, langostino y zamburiñas) .....	21.50
Paella de verduras .....	17.00
Fideuá (pulpo, mejillones y calamares) .....	16.50

20 minutos de preparación, mínimo dos personas, precio por ración





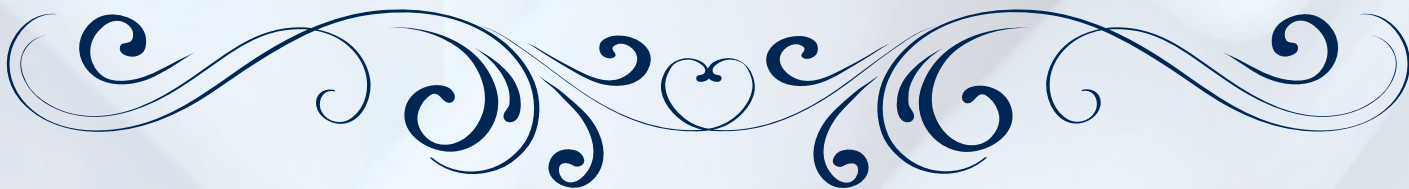
# Pescados

Bacalao al horno con piperada .....	19.50
Rape a la plancha con pisto de verduras .....	20.00
Corvina "Eduri" .....	23.00
Secreto de atún con salsa de piquillos y cebolla caramelizada .....	20.00

# Carnes

Entrecot de ternera "Eduri" .....	20.00
Codillo de lacón al horno con patata panadera .....	17.50
Rabo de vaca estofado con fino .....	18.00
Hamburguesa de buey .....	13.50
Picaña de vaca .....	20.00
Centro de costilla Black Angus .....	18.00





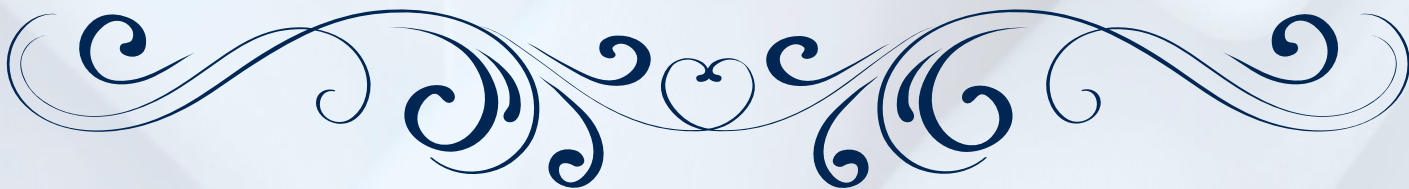
## Postres

Cañas de la Abuela rellenas con crema .....	5.50
Tejas de almendra caseras.....	6.00
Sorbete de cítricos y verduritas .....	6.00
Helado casero de turrón .....	6.00
Carpaccio de piña con gelatina de Albariño .....	5.50
<i>Soufflé</i> de chocolate con helado .....	7.50
Torrija de pan brioche con helado de vainilla .....	6.50
Tarta de Santiago casera con base de natillas.....	6.50
Lacitos de chocolate, almendra o azúcar glas/Ud. ....	1.50
Surtido de quesos .....	8.50
Surtido de postres casero.....	7.50

## Vino de postre

Ramos Pinto Rva (Oporto) .....	5.50
--------------------------------	------





# Vino Recomendados

## Espumosas

### D.O. Francia

Charles de Fere ROSADO ..... 28.00

## Blancos

### D.O. Ribeiro

Terras do Castelo ..... 15.00

### D.O. Valdeorras

D'berna ..... 17.50

### D.O. Castilla León

Menade ..... 18.50

## Rosado

### D.O. Tierra de Madrid

La Maldición ..... 17.50

## Tinto

### D.O. Ribeira Sacra

Ibio ..... 22.50

### D.O. Ribera Duero

Jaros ..... 27.50

### D.O. Toro

Yaso – Flor de Materia ..... 25.00

