



# Menú semanal

Mediodía (de lunes a viernes)

## Primer plato

Carpaccio de lacón con su aliño  
Piquillos rellenos de marisco  
Ensalada de sandia y queso fresco

## Segundo plato

Salmón a la plancha  
Muslo de pavo al horno  
Presa de cerdo a la plancha

## Pastre

Expreso Eduri  
Crepes de chocolate

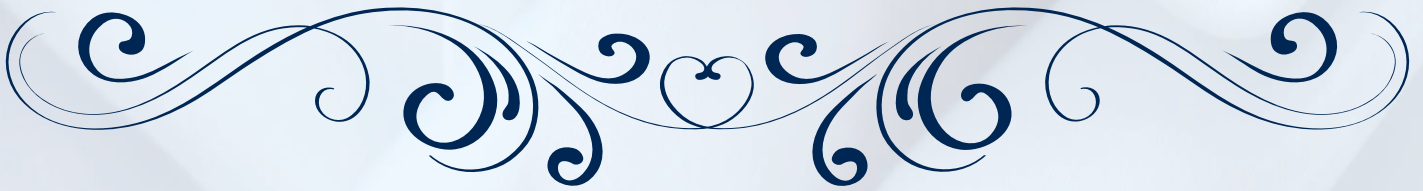
Vino, cerveza o agua  
Café

**18 €** (IVA incl.)

**20 €** (Terraza)

NO SE COMPARTE MENU





# *A la carrera*

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

- Huevos
- Chorizo
- Patatas fritas

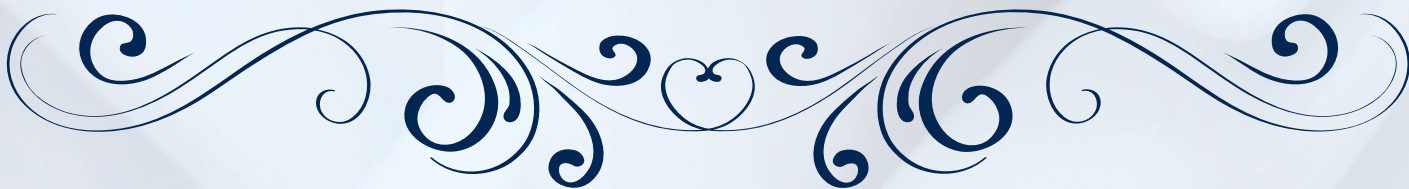
**Siguiente** ..... 11.50

- Milanesa
- Calamares
- Ensalada
- Patatas

**Colista** ..... 11.50

- Filete de ternera
- Ensaladilla
- Croquetas caseras
- Patatas

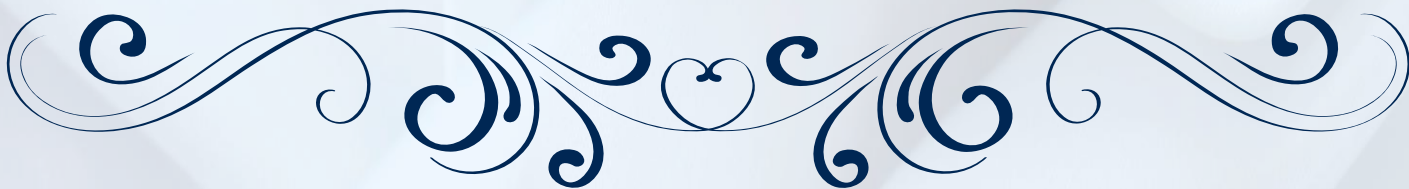




# Picoteo

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

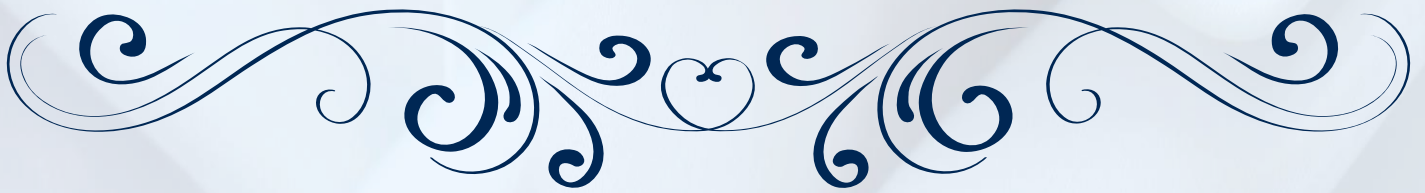
Camarón (100 gr.) .....	17.50
Zamburiñas a la plancha .....	18.50
Vieira a la parrilla .....	9.00

## 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





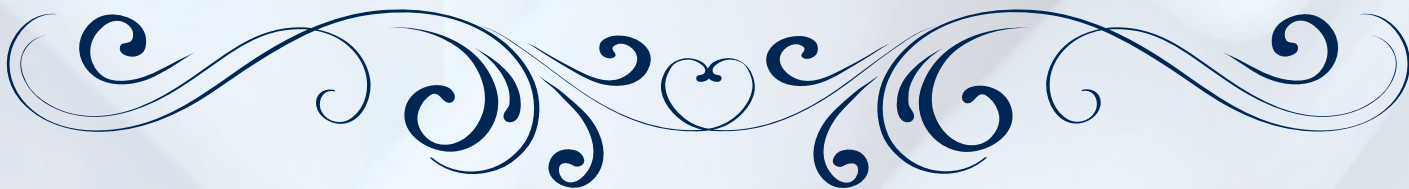
# Pescados

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





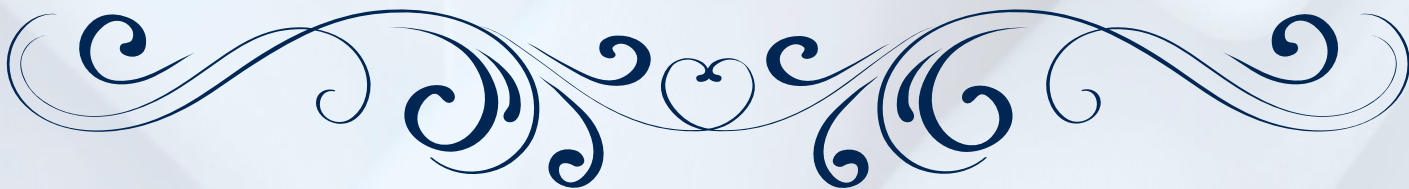
# Postres

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

