

LA PULPERIA

LA POPERIA - THE GROCERY STORE

Ración de Pulpo a Feira <i>Ració de Pop a Feira . Ration of octopus "a Feira"</i>	18,70€	Ración cachelos <i>Ració cachelos . Ration of "cachelos" (boiled potatoes)</i>	3,80€
Pulpo a la Brasa <i>Pop a la Brasa . Grilled octopus</i>	22,50€	Pan Gallego <i>Pa Gallec . Galician bread</i>	1,90€
Doble ración Pulpo a Feira <i>Doble ració Pop a Feira . Double ration of octopus "a Feira"</i>	33,00€	Pan con tomate <i>Pa amb tomàquet . Bread with tomato</i>	2,00€

Los cachelos se sirven a parte para servir las raciones de pulpo más completas.

Cocinado por nuestro maestro pulpero en caldeiro tradicional. Este tipo le caldero salía de la cocina para ferias y romerías por toda Galicia ya en el siglo XVI, dando nombre a lo que hoy conocemos como pulpo a feira.

Els cachelos es serveixen a part per servir les racions de pop més plenes.

Cuínat pel nostre mestre poper amb "caldeiro" tradicional. Aquest tipus de calder sortia de la cuina per a fires i romeries per tota Galicia ja en el segle XVI, donant nom el que avui coneixem com a pop a feira.

The "cachelos" are served to part, to serve the most complete rations of Octopus.

Cooked by our master in traditional "caldeiro". This type of cauldron came out of the kitchen for fairs and pilgrimage for all over Galicia already in the 16th century, giving te name to what we today know as Octopus "a feira".

NUESTRA COCINA

LA NOSTRA CUINA - OUR CUISINE

Gambas al ajillo <i>Gambes amb allada</i> Prawns with garlic sauce	9,80€	Parrillada de Verduras <i>Graellada de verdures</i> Grilled vegetables	9,50€
Alcachofas laminadas <i>Carxofes llinades</i> Laminated artichokes	9,50€	Pastel de Merluza <i>Pastís de Lluç . Hake cake</i>	9,00€
Empanada Gallega <i>Empanada Gallega . Galician patty</i>	9,00€	Ventresca con tomate <i>Ventresca amb tomàquet</i> "Ventresca" with tomato	12,00€
Lacón Gallego con Pimientos rustidos del Bierzo <i>Lacó Gallec amb Pebrots rostits del Bierzo</i> Galician "Lacón" with peppers of Bierzo	12,50€	Ensalada mixta <i>Amanida mixta</i> Mixed Salad	7,00€
Oreja Gallega <i>Orella Gallega . Galician ear</i>	8,00 €	Caldo Gallego <i>Brou Gallec . Galician soup</i>	9,00€
Croquetas de jamón de Jabugo <i>Croquetes de pernil de Jabugo</i> Jabugo Ham croquettes	9,50€	Callos a la Gallega <i>Callos a la Gallega</i> Galician intestines	11,00€
Calamares a la andaluza <i>Calamars a l'andalusa . Andalusian squids</i>	13,50€	Cecina con queso de cabra <i>Cecina amb fortmatge de cabra</i> Jerky with goat cheese	14,50€
Pimientos del Padrón <i>Pebrots del Padró . "Padrón" peppers</i>	8,00€	Boquerones fritos <i>Seitons fregits . Fried anchovies</i>	9,00€
Navajas a la Plancha <i>Navalles a la Planxa . Grilled razor</i>	14,00€	Mejillones <i>Musclos . Mussels</i>	8,00€
Zamburiñas a la Plancha <i>Zamburinyes a la Planxa</i> "Zamburiñas" (Galician oyster)	14,80€	Patatas bravas <i>Patates braves . Spicy potatoes</i>	6,00€

CARNICERIA

CARNISSERIA - MEATS

Plato Can Lampazas: Zorza de Lugo, huevos fritos de corral y patatas <i>Plat Can Lampazas: Zorza de Lugo, ous ferrats de corral i patates</i> Can Lampazas Plate: "Zorza de Lugo", eco-friendly eggs and potatoes	12,50€	Solomillo de ternera gallega <i>Filet de vedella gallega</i> Galician Beef sirloin	23,00€
Chuleta de ternera gallega <i>Costella de vedella gallega</i> Galician beef chop	24,00€	Conejo Ecológico <i>Conill Ecològic . Eco-friendly rabbit</i>	15,00€
Carne "O Caldeiro": carne de ternera cocida en caldero con aceite de oliva y pimienta roja. <i>Carn "O Caldeiro": carn de vedella cuita en calder, amb oli d'oliva i pebre vermell.</i> "O Caldeiro": meat veal cooked in a cauldron, with olive oil and red pepper.	16,00€	Butifarra de Payés <i>Botifarra de Pagès . Local Sausage</i>	9,00€
Hamburguesa rubia gallega (300g. ensalada o patatas) <i>Hamburguesa rossa gallega (300g. Amanida o patates)</i> Galician blonde hamburger (300g salad or potatoes)	12,00€	Pollo picantón <i>Pollastre picantó . Picantón chicken</i>	11,50€
		Chorizo rojo casero gallego a la brasa (2 uds.) <i>Xoriç vermell gallec cassolà a la brasa (2 u)</i> Galician red "Chorizo" to grill (2 pcs.)	8,00€
		Manos de Cerdo a la brasa <i>Mans de Porç a la brasa . Grilled Trotters</i>	9,00€
		Costillas cordero <i>Costelles xai . Lamb ribs</i>	14,00€
		Chuleton buey gallego (1kg. 60 días maceración) <i>Mitjana bou gallec (1kg. 60 dies maceració)</i> Galician beef chop (1kg, 60 days maceration)	58,00€

Toda nuestra selección de carne está elaborarla a la brasa con carbón vegetal de encina.

Tota la nostra selecció de cam esta elaborada a la brasa amb carbó vegetal d'alzina.

All of our selection of meat is made to grill with vegetable oak charcoal.

PESCADERIA

PEIXATERIA - FISHES

Sardinas de las rías gallegas a la brasa <i>Sardines de les ríes gallegues a la brasa</i> Grilled sardines of the galician "rías"	9,50€	Lomo de bacalao a la brasa <i>Llom de bacallà a la brasa</i> . Grilled cod fillet	23,00€
Merluza de Pincho <i>Lluç de Palangre</i> . Grilled hake	18,50€	Lomo de bacalao a la Muselina de Ajo <i>Llom de bacallà a la Mussolina d'All</i> Cod fillet with Garlic Muslin	24,00€
Lenguado a la plancha <i>Llenguado a la planxa</i> Grilled sole	19,50€	Dorada a la brasa (unidad) <i>Daurada a la brasa (unitat)</i> Golden grilled fish (unity)	14,00€
Lubina salvaje a la brasa (min. 2 pers.) <i>Llobarro salvatge a la brasa (min. 2 pers.)</i> Wild sea bass to grill (min. 2 pers.)	27,50€ La ració The portion	Cigalitas encebolladas <i>Escamarlanets amb ceba</i> Langoustine with onion	14,50€

POSTRES

DESSERTS

Filloas con Chocolate o Miel <i>Filloas amb Xocolata o Mel</i> Filloas with Chocolate or Honey	5,50€	Fruta natural <i>Fruita natural</i> . Natural fruit	3,50€
Arroz con leche <i>Arròs amb llet</i> . Rice with milk	4,00€	Flan de queso <i>Flam de formatge</i> . Cheese flan	4,50€
Tarta artesana Larpeira <i>Pastís artesà Larpeira</i> "Larpeirá" handmade cake	4,50€	Queso de Arzúa con membrillo <i>Formatge d'Artzúa amb codony</i> Arzúa cheese with quince	5,50€
Tarta de Santiago <i>Pastís de Santiago</i> . "Santiago" cake	4,50€	Sorbete de Limón <i>Sorbet de Llimona</i> . Lemon sorbet	5,50€
Tocinillo casero <i>Flamet casolà</i> Handmade pudding made with egg yolk and syrup	5,00€	Sorbete de Limón con Grey Goose <i>Sorbet de Llimona amb Grey Goose</i> Lemon Sorbet with Grey Goose	6,50€
Crema catalana quemada <i>Crema catalana cremada</i> . Burnt catalan cream	5,50€	Sorbete de Mandarina <i>Sorbet de Mandarina</i> - Mandarin sorbet	5,50€
Leche frita <i>Llet fregida</i> . Fried milk	4,00€	Helado de vainilla, turrón y chocolate <i>Gelat de vainilla, torró i xocolata</i> Vanila ice cream, turrón and chocolate	5,50€

LA BODEGA

WINES & CAVA

BLANCOS

Castilla León / Castella Lleó		Galicia	
Añada Real Verdejo D.O. Rueda	12,00€	Jarra Ribeiro Turbio	8,50€
Alcorta Verdejo D.O. Rueda	12,00€	Mayor Mendoza (Albariño) D.O. Rias Baixas	18,00€
Verdeo Verdejo D.O. Rueda	14,00€	Pulpo (Albariño) D.O. Rias Baixas	19,00€
Importación / Importació		Galvan D.O. Monterrei	19,00€
Brancott State Sauvignon N. Zelanda	17,00€	Guitian D.O. Valdeorras	20,00€
Petit Chablis DROHUIN 2015 D.O. Bourgogne	32,00€	Terras Gaudas (Albariño) D.O. Rias Baixas	24,00€
Cataluña / Catalunya		Turonia (Albariño) D.O. Rias Baixas	26,00€
Fadrí (La Noguera) D.O. Costers del Segre	16,00€		
Endógen D.O. Penedes	19,00€		

ROSADOS

La Rioja		Muga D.O. La Rioja	
Finca Nueva D.O. La Rioja	16,00€		16,00€

TINTOS

Castilla León / Castella Lleó		Cataluña / Catalunya	
Torremilanos Montecastrillo D.O. Ribera del Duero	19,00€	El Veinat D.O. Montsant	17,00€
Entrelobos D.O. Ribera del Duero	19,50€	Fadrinàs D.O. Costers del Segre	19,00€
Protos Roble D.O. Ribera del Duero	22,00€	El Senat del Montsant D.O. Montsant	19,50€
La Rioja		Les cousines l'Inconscient D.O. Priorat	20,00€
Lagar de Zabala D.O. La Rioja	14,00€	Formiga de Vellut D.O. Priorat	23,00€
Añada Real Crianza D.O. La Rioja	14,00€	Galicia	
Altos Ibéricos Crianza D.O. La Rioja	19,00€	Don Bernardino (Mencia) D.O. Ribera Sacra	16,00€
Palacio Remondo La Montesa Reserva D.O. La Rioja	22,00€	Galvan D.O. Monterrei	18,00€
Marqués de Vargas Reserva D.O. La Rioja	26,00€	Jarra Ribeiro Tinto	8,50€
Marqués de Murrieta Reserva D.O. La Rioja	27,00€		

CAVA

Cataluña / Catalunya		Champagnes	
Palau Solé (Julio Salinas) D.O. Cava	12,00€	Möet & Chandon D.O. Champagne	58,00€
Fuchs Vidal Brut Reserva D.O. Cava	16,00€	Charles Heldsleck Brut Reserve D.O. Champagne	61,00€
Fuchs Vidal Gran Reserva D.O. Cava	22,00€	Charles Heldsleck Brut Rose D.O. Champagne	71,00€
Lloprat Reserva Brut Nature D.O. Cava	24,00€		
Juvé & Camps Reserva de la Familia D.O. Cava	28,00€		