

Ración de Pulpo a Feira <i>Ració de Pop a Feira . Ration of octopus "a Feira"</i>	19,50€	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>	23,50€	Pan Gallego <i>Pa Gallec . Galician bread</i>	2,80€
Doble ración Pulpo a Feira <i>Doble ració Pop a Feira . Double ration of octopus "a Feira"</i>	36,00€	Pan con tomate <i>Pa amb tomàquet . Bread with tomato</i>	2,50€

SUGERENCIAS DEL DÍA

SUGGERIMENTS DEL DIA - SUGGESTIONS OF THE DAY

NUESTRA COCINA

LA NOSTRA CUINA - OUR CUISINE

Sopa de Pescado <i>Sopa de peix . Fish soup</i>	9,50€	Cigalitas encebolladas <i>Escamarlanets amb ceba</i> Small scampi with onion	14,50€
Gambas al ajillo <i>Gambes amb allada. Prawns with garlic sauce</i>	14,80€	Parrillada de Verduras <i>Graellada de verdures . Grilled vegetables</i>	9,50€
Alcachofas laminadas <i>Carxofes llaminades . Laminated artichokes</i>	9,50€	Ventresca con tomate <i>Ventresca amb tomàquet</i> Tuna belly with tomato	12,00€
Empanada Gallega <i>Empanada Gallega . Galician patty</i>	9,00€	Ensalada mixta <i>Amanida mixta</i> Mixed Salad	7,00€
Lacón Gallego con Pimientos rustidos del Bierzo <i>Lacó Gallec amb Pebrots rostits del Bierzo</i> Galician "Lacón" with peppers of Bierzo	12,50€	Caldo Gallego <i>Brou Gallec . Galician soup</i>	9,00€
Oreja Gallega <i>Orella Gallega . Galician ear</i>	8,00 €	Callos a la Gallega <i>Callos a la Gallega . Tripe stew Galician style</i>	11,00€
Croquetas de jamón de Jabugo <i>Croquetes de pernil de Jabugo</i> Jabugo Ham croquettes	9,50€	Boquerones fritos <i>Seitons fregits . Fried anchovies</i>	9,00€
Calamares a la andaluza <i>Calamars a l'andalusa</i> Andalusian squids	13,50€	Mejillones <i>Musclos . Mussels</i>	8,00€
Pimientos del Padrón <i>Pebrots del Padró . "Padrón" peppers</i>	8,00€	Navajas a la plancha <i>Navalles a la planxa</i> Grilled razor	18,00€
Zamburiñas a la Plancha <i>Zamburinyes a la Planxa</i> "Zamburiñas" (Galician oyster)	14,80€	Almejas a la marinera <i>Cloïsses a la marinera</i> Fishermen's clams	19,00€
Jamón ibérico de bellota <i>Pernil ibèric de gla</i> Acorn-fed Iberian ham	22,00€		

CARNICERIA

CARNISSERIA - MEATS

Plato Can Lampazas: Zorza de Lugo, huevos fritos de corral y patatas <i>Plat Can Lampazas: Zorza de Lugo,</i> <i>ous ferrats de corral i patates</i> Can Lampazas Plate: "Zorza de Lugo", eco-friendly eggs and potatoes	12,50€	Costillas de cordero a la brasa <i>Costelles de xai a la brasa . Grilled lamb ribs</i>	14,00€
Chuleta de ternera gallega 750 Grs. <i>Costella de vedella gallega</i> Galician beef chop	32,00€	Pies de cerdo rellenos de setas y gambas <i>Peus de porc farcits de bolets i gambes</i> Pork feet stuffed with mushrooms and prawns	14,00€
Espaldita cabrito al horno <i>Espatilleta cabrit al forn . Baked kid's shoulder</i>	28,00€	Solomillo de ternera gallega <i>Filet de vedella gallega</i> Galician Beef sirloin	24,00€
Rabo de buey estofado <i>Cua de bou estofat</i> Oxtail stew	19,00€	Pimientos piquillo rellenos de xangurro <i>Pebrots de piquillo farcits de cabra de mar</i> Piquillo peppers stuffed with crab	16,00€
Carne estofada estilo la abuela <i>Carn estofada estil de l'àvia</i> Grandma's meat stew	14,00€	Chuleton buey gallego (1 Kg. 60 dias de maduración) <i>Mitjana de bou Gallec (1 Kg. 60 dias de maduració)</i> Galician beef steak (1 Kg. 60 days of maturation)	67,00€

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

Arróz caldoso con Bogavante (mín. 2 pers.) <i>Arròs caldós amb llamàntol . Rice with lobster (mín. 2 pers.)</i>	27,50€	Rape con almejas y gambas en salsa verde <i>Rap amb cloïsses i gambes amb salsa verda</i> Monkfish with clams and prawns in green sauce	28,50€
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 . Grilled cod fillet</i>	23,00€
Merluza de Pincho <i>Lluç de Palangre . Grilled hake</i>	19,50€	Merluza a la gallega <i>Lluç a la gallega . Hake Galician style</i>	22,00€
Lenguado a la plancha <i>Llenguado a la planxa . Grilled sole</i>	19,50€	Merluza con cocochas y almejas <i>Lluç amb cocotxes i cloïsses . Hake to "cocochas" and clams</i>	27,00€
Lubina salvaje a la brasa (mín. 2 pers.) <i>Llobarro salvatge a la brasa (mín. 2 pers.)</i> Wild sea bass to grill (mín. 2 pers.)	27,50€ <i>La ració</i> The portion	Dorada a la brasa (unidad) <i>Orada a la brasa (unitat) . Golden grilled fish (unity)</i>	14,00€
Rape a la plancha <i>Rap a la planxa . Grilled Monkfish</i>	24,50€	Bacalao Ajoarriero o Vizcaína <i>Bacallà amb "Ajoarriero" o "Vizcaína"</i> Cod with garlic "Arriero" or "Vizcaína" style	24,00€
Tataki de atún <i>Tataki de tonyina . Tuna Tataki</i>	23,00€	Gambas rojas a la plancha <i>Gambas vermelles a la planxa . Grilled red Prawns</i>	18,00€
Lenguado a la naranja <i>Llenguado a la taronja . sole to orange</i>	21,00€	Camarones de las rías de Galicia <i>Gambetes de les ríes de Galícia . Galician shrimp</i>	24,00€
Calamarcitos de playa a la plancha <i>Calamarcets de platja a la planxa . grilled beach squid</i>	15,00€	Anguila del río Portomarin <i>Anguila del riu Portomarin . Portomarin river eel</i>	18,00€

POSTRES

DESSERTS

Filloas con Chocolate o Miel <i>Filloas amb Xocolata o Mel</i> Filloas with Chocolate or Honey	5,50€	Piña natural <i>Pinya natural . Natural Pineapple</i>	4,50€
Arroz con leche <i>Arròs amb llet . Rice with milk</i>	4,00€	Flan de queso <i>Flam de formatge . Cheese flan</i>	4,50€
Tarta artesana Larpeira <i>Pastís artesà Larpeira</i> "Larpeira" 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 . "Santiago" cake</i>	4,50€	Sorbete de Limón <i>Sorbet de Llimona . Lemon sorbet</i>	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 . Burnt catalan cream</i>	5,50€	Sorbete de Mandarina <i>Sorbet de Mandarina . Mandarin sorbet</i>	5,50€
Leche frita <i>Llet fregida . Fried milk</i>	4,00€	Helado de vainilla, turrón y chocolate <i>Gelat de vainilla, torró i xocolata</i> Vanilla ice cream, turrón and chocolate	5,50€

LA BODEGA

WINES & CAVA

BLANCOS

Castilla León / Castella Lleó	
Añada Real Verdejo D.O. Rueda	12,00€
Alcorta Verdejo D.O. Rueda	12,00€
Verdeo Verdejo D.O. Rueda	14,00€
Importación / Importació	
Brancott State Sauvignon N. Zelanda	17,00€
Petit Chablis DROHUIN 2015 D.O. Bourgogne	32,00€
Cataluña / Catalunya	
Fadrí (La Noguera) D.O. Costers del Segre	16,00€
Onix D.O. Priorat	27,00€

Galicia

Jarra Ribeiro Turbio	8,50€
Mil Ríos godello D.O. Valdeorras	17,00€
Mayor Mendoza (Albariño) D.O. Rias Baixas	18,00€
Pulpo (Albariño) D.O. Rias Baixas	19,00€
Galvan D.O. Monterrei	19,00€
Guitian D.O. Valdeorras	20,00€
Turonia (Albariño) D.O. Rias Baixas	26,00€
Terras Gaudas (Albariño) D.O. Rias Baixas	24,00€
Inquedo (Albariño) D.O. Rias Baixas	24,00€

Navarra

Muga D.O. La Rioja	16,00€
Navarra	
Coral Rosado	17,00€

ROSADOS

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

TINTOS

Castilla León / Castella Lleó	
Torremilanos Montecastrillo D.O. Ribera del Duero	19,00€
Protos Roble D.O. Ribera del Duero	22,00€
Entrelobos D.O. Ribera del Duero	19,50€
La Rioja	
Lagar de Zabala D.O. La Rioja	14,00€
Añada Real Crianza D.O. La Rioja	14,00€
Altos Ibéricos Crianza D.O. La Rioja	19,00€
Palacio Remondo La Montesa crianza D.O. La Rioja	22,00€
Marqués de Vargas Reserva D.O. La Rioja	26,00€
Marqués de Murrieta Reserva D.O. La Rioja	27,00€

Cataluña / Catalunya

El Veinat D.O. Montsant	17,00€
Fadrinàs D.O. Costers del Segre	19,00€
El Senat del Montsant D.O. Montsant	19,50€
Les cousines l'Inconscient D.O. Priorat	20,00€
Formiga de Vellut D.O. Priorat	23,00€
Guineu i Rain D.O. Montsant	28,00€

Galicia

Don Bernardino (Mencia) D.O. Ribera Sacra	16,00€
Galvan D.O. Monterrei	18,00€

Navarra

Sensaciones	17,00€
-------------	--------

CAVA

Cataluña / Catalunya	
Palau Solé (Julio Salinas) D.O. Cava	12,00€
Fuchs Vidal Brut Reserva D.O. Cava	16,00€
Fuchs Vidal Gran Reserva D.O. Cava	22,00€
Lloprat Reserva Brut Nature D.O. Cava	24,00€
Juvé & Camps Reserva de la Familia D.O. Cava	28,00€

Champagnes

Möet & Chandon D.O. Champagne	58,00€
Charles Hedsleck Brut Reserve D.O. Champagne	61,00€
Charles Hedsleck Brut Rose D.O. Champagne	71,00€