

CARTA DE UN SOLO USO

LA PULPERIA

LA POPERIA THE GROCERY STORE

Ración de Pulpo a Feira Ració de Pop a Feira <i>Ration of octopus a Feira</i>	23,50 €	Ración de cachelos Ració de cachelos <i>Ration of "cachelos" (boiled potatoes)</i>	4,80 €
Doble ración de Pulpo a Feira Doble ració de Pop a Feira <i>Ration of octopus a Feira</i>	39,00 €	Pan Gallego Pa Gallec <i>Galician bread</i>	2,80 €
Pulpo a la Brasa Pop a la Brasa <i>Grilled octopus</i>	29,00 €	Pan con Tomate Pa amb Tomàquet <i>Bread with tomato</i>	2,50 €

NUESTRA COCINA

LA NOSTRA CUINA OUR CUISINE

Sopa de Pescado Sopa de peix <i>Fish soup</i>	10,00 €	Ensalada mixta Amanida mixta <i>Mixed Salad</i>	8,00 €
Caldo Gallego Brou Gallec Galician soup <i>Galician soup</i>	9,50 €	Ventresca con tomate Ventresca amb tomàquet <i>Tuna belly with tomato</i>	16,00 €
Alcachofas laminadas Carxofes llaminades <i>Laminated artichokes</i>	12,00 €	Puding de centollo Púding de crac <i>Pudding of spidercrab</i>	13,00 €
Croquetas de jamón de Jabugo Croquetes de pernil de Jabugo <i>Jagugo Ham croquettes</i>	11,00 €	Parrillada de verduras Graellda de verdures <i>Grilled vegetables</i>	11,00 €
Pimientos del Padrón Pebrots del Padrón <i>"Padrón" peppers</i>	9,00 €	Boquerones fritos Seitons tregits <i>Fried anchovies</i>	10,00 €
Empanada Gallega Empanda Gallega <i>Galician patty</i>	10,00 €	Calamares a la andaluza Calamars a l'andalusa <i>Andalusian squids</i>	17,00 €
Oreja Gallega Orella Gallega <i>Galician ear</i>	9,50 €	Gambas al ajillo Gambes amb allada <i>with garlic sauce</i>	18,00 €
Callos a la Gallega Callos a la Gallega <i>Tripe stew Galician style</i>	15,00 €	Mejillones Musclos <i>mussels</i>	11,00 €
Lacón Gallego con Pimientos rustidos del Bierzo Lacó Gallec amb pebrots rostits del Bierzo <i>Galician "Lacón" with peppers of Bierzo</i>	16,00 €	Zamburiñas a la plancha Zamburinyes la plaxa <i>Small Galician scallops</i>	17,00 €
Jamon ibérico de bellota Pernil ibéric de gla <i>Acorn-feed iberian ham</i>	26,00 €	Navajas a la plancha Navalles a la planxa <i>Grilled razor</i>	19,00 €
		Almejas a la marinera Cloïsses a la marinera <i>Fishermn's clams</i>	23,00 €

SUGERENCIAS DEL DIA

SUGGERIMENTS DEL DIA SUGGESTIONS OF THE DAY

Salmón ahumado Salmó fumat	19,00 €	Arroz negro con gambas y sepia Arròs negre amb gambes y sèpia	21,00 €
Esqueixada de Bacalao Esqueixada de bacallà	13,00 €	Rodaballo al horno con patata panadera Turbot a l'orn amb papata panadera	32,00 €
Alcachofas con almejas en salsa verde Carchofes amb cloïsses en salsa verda	23,00 €	Dorada al estilo Santurce Orada estil Santurce	18,00 €
Txangurro de Centollo Txangurro de cranca	25,00 €	Solomillo de ternera al café de Paris Filet de Vedella gallega al Café de Paris	28,00 €

PESCADERIA

PEIXATERIA / FISHES

Arrós negro con gambas y sepia	21,00 €	Rodaballo estilo Donosti	32,00 €
Arrós negre amb gambes y sèpia <i>Black rice with prawns and cuttlefish</i>		Turbot estil Donosti <i>Turbot Donosti style</i>	
Arróz caldoso con Bogavante (min. 2 pers.)	33,00 €	Rape con almejas y gambas en s. verde	33,00 €
Arrós caldós amb Llamàntol (min. 2 pers.) <i>Rice with lobster (min. 2 pers)</i>		Rap amb cloïsses i gambes amb s. verda <i>Monkfish with clams and prawns in green sauce</i>	
Lubina salvaje a la brasa (min. 2 pers)	29,50 €	Bacalao gratinado con muselina de ajo	26,00 €
Llobarro salvatge a la brasa (min. 2 pers.) <i>Sea bass to grill (min. 2 pers.)</i>	La ració <i>The portion</i>	<i>Bacallà gratinat amb mussolina d'all</i> <i>Cod gratin with garlic muslin</i>	
Lubina salvaje a la sal ó Donosti (min. 2 pers)	32,00 €	Bacalao al Ajoarriero	26,00 €
Llobarro salvatge a la sal ó Donosti (min. 2 pers.) <i>Sea bass with salt or Donosti style (min. 2 pers.)</i>	La ració <i>The portion</i>	<i>Bacallà amb "Ajoarriero"</i> <i>Cod with garlic "Arriero"</i>	
Lenguado a la plancha	26,00 €	Merluza a la gallega	24,00 €
Llenguado a la planxa – <i>Grilled sole</i>		<i>Lluç a la gallega - Hake Galician style</i>	
Lenguado a la naranja	27,00 €	Suquet de pescado	29,00 €
Lenguado a la taronja - <i>Sole to orange</i>		<i>Suquet de peix - Fish soupstew</i>	
Rape a la plancha	29,00 €	Tataki de atún	27,00 €
Rap a la planxa – <i>Grilled Monkfish</i>		Tataki de tonyina - Tuna Tataki	
Merluza de pincho	23,00 €	Gambas rojas a la plancha	28,00 €
Lluç de palangre – <i>Grilled hake</i>		<i>Gambes vermelles a la planxa - Grilled Red Prawns</i>	
Dorada a la brasa (unidad)	18,00 €	Txangurro de centollo	25,00 €
Dourada a la brasa (unitat)- <i>grilled gilthead (unity)</i>		Txangurro de cranca - <i>Crab Txangurro</i>	
Lomo de bacalao a la brasa	25,00 €	Calamarcitos de playa a la plancha	18,00 €
<i>Lom de bacallà a la brasa - Grillet cod fillet</i>		<i>Calamarcets de playa a la plaxa - Grilled beachsquid</i>	

CARNICERIA

Plato Can Lampazas; (Zorza de Lugo)	14,00 €
Huevos fritos de Corral y Patatas Fritas	
Plat Can Lampazas: Zorza de Lugo, ous ferrats de corral i patates frigidas <i>Can LmpazasPlate; "Zorza de Lugo",</i> <i>Eco-friendly eggs and potatoes</i>	
Solomillo de Ternera Gallega a la brasa	27,00 €
Filet de Vellellagallega a la brasa <i>Grilled Galicia beef sirloin</i>	
Chuletón de Ternera gallega (750 Grs.)	37,00 €
Costella de vedella gallega, (750 grs.) <i>Galician beef chop (750 grs)</i>	
Costillas de Cordero a la Brasa	16,00 €
Costelletes de xai a la brasa <i>Grilled lamb ribs</i>	
Espaldita de Cabrito al horno	29,00 €
Espatleta de cabrit al forn <i>Backed suckling lamp back</i>	

POSTRES

Filloas con chocolate y miel	6,00 €
Filloas amb Xocolata y Mel <i>Filloas wiht chocolate orHoney</i>	
Tarta artesana Larpeira	5,00 €
Pastís artesà Larpeira <i>"Larpeirá" handmadecake</i>	

CARNISSERIA / MEATS

Chuletón de buey Gallego (según peso) kg	69,00 €
(60 Días de maduración)	
Mitjana de bou Gallec 60 dias de maduració segons pes, el kg. <i>Galician beef steak (60 days of maturation)</i> <i>according to weight, el kg</i>	
Pies de cerdo rellenos de setas y gambas	16,00 €
Peus de porc farcits de bolets y gambes <i>Pork feet stuffed with mushrooms and prawn</i>	
Solomillo de Ternera Gallega al roquefort	28,00 €
Filet de Vedella gallega al roquefort <i>Galician beef sirloin with roquefort</i>	
Carne estofada estilo abuela	16,00 €
Carn estofada estil de l'avia <i>Grandma's meat stew</i>	
Rabo de buey estofado	21,00 €
Cua de bou estofat <i>Oxtail estw</i>	

DESSERTS

Queso de Arzúa con membrillo	6,00 €
Formatge d'Arzúa amb codony <i>Arzúa cheese with quice</i>	
Sorbete de Limón con Grey Goose	7,50 €
Sorbet de Llimona amb Grey Goose <i>Lemon Sorbet with Grey Goose</i>	

Tocinillo casero	5,50 €	Helado de vainilla, turrón y chocolate	6,00 €
Flamet casolá		Gelat de vainilla, turró y xocolata	
<i>Handmade pudding made with egg yolk and syrup</i>		<i>Vainilla icecream, turrón and chocolate</i>	
Tarta de Santiago	5,00 €	Sorbete de Limón	6,00 €
Pastis de Santiago - "Santiago" cake		Sorbet de Limona - <i>Lemon Sorbet</i>	
Crema catalana quemada	6,00 €	Sorbete de Mandarina	6,00 €
Crema catalana cremada - <i>Burnt catalan cream</i>		Sorbet de Mandarina - <i>Mandarin Sorbet</i>	
Flan de Queso	5,00 €	Piña natural	5,00 €
Flam de formatge - <i>Cheese flan</i>		Pinya natural - <i>Natural pineapple</i>	
Arróz con leche	5,00 €	Leche frita	5,00 €
Arrós amb llet - <i>Rice withmilk</i>		Llet fregida - <i>Fried milk</i>	

Toda nuestra selección de carne está elaborada	toda la nostra seleció de carn esta elaborada	All of our selection of meat is made
a la brasa con carbón vegetal de encina	a la brasa amb carbó vegetal d'alzina	to grill with vgetable oak charcoal