

## LA PULPERIA- LA POPERIA - THE GROCERY STORE

Ración de pulpo a Feira	21,50 €	Racion Cachelos	4,80 €
<small>Ració de pop a Feira - Ration of octopus " a Feira"</small>		<small>Ració de cachelos - Ration of "Cachelos" (boiled potatoes)</small>	
Pulpo a la Brasa	27,00 €	Pan Gallego	1,90 €
<small>Pop a la brasa - Grilled octopus</small>		<small>Pa Gallec - Galician bread</small>	
Doble ración de pulpo a Feira	36,00 €	Pan con tomate	2,00 €
<small>Doble ració de pop a Feira - Double ration of octopus " a Feira"</small>		<small>Pa amb tomàquet - Bread with tomato</small>	

## SUGERENCIAS - SUGGESTIONS

Espárragos cojonudos con mayonesa	13,00 €
<small>Espàrrregs collunuts amb mahonesa - big asparagus with mayonnaise</small>	
Cigalitas encebolladas	17,50 €
<small>Escamarlanets amb ceba - Langoustine with onion</small>	
Buñuelos de Bacalao (5 piezas)	8,50 €
<small>Bunyols de bacallà - Cod Fritters</small>	
Rabo de toro estofado en su salsa	17,50 €
<small>Estofat de cua de brau en la seva salsa - braised bull's tail in his sauce</small>	
Callos a la gallega	13,00 €
<small>Callos a la gallega - Galician intestines</small>	

## NUESTRA COCINA - LA NOSTRA CUINA - OUR CUISINE

Gambas al ajillo	15,50 €	Parrillada de verduras con romesco casero	11,00 €
<small>Gambes amb allada - Prawns with garlic sauce</small>		<small>Graellada de verdures amb romesco cassolà - Grilled Vegetables with romesco sauce</small>	
Alchachofas laminadas	10,00 €	Berberechos a la plancha	15,50 €
<small>Carxofes llaminades - laminated artichokes</small>		<small>Escopinyes a la planxa - Grilled cockles</small>	
Empanada Gallega	9,50 €	Ensalada de ventresca de bonito	16,00 €
<small>Empanada gallega - Galician patty</small>		<small>Amanida de ventresca de bonitol - "Ventresca" salad</small>	
Lacón Gallego con pimientos rustidos del Bierzo	14,00 €	Ensalada mixta	8,00 €
<small>Lacó Galleg amb pebrots rustits del Bierzo - Galician "Lacón" with pippers of Bierzo</small>		<small>Amanida mixta - Mixed Salad</small>	
Oreja Gallega cocida	8,50 €	Caldo gallego ( en invierno)	9,50 €
<small>Orella gallega cuita - Galician Ear cooked</small>		<small>Brou galleg ( a hivern) - Galician soup (on winter)</small>	
Croquetas de jamón de jabugo (5 piezas)	11,00 €	Gazpacho casero con picatostes ( en verano )	7,00 €
<small>Croquetas de pernil de jabugo - Jabugo ham croquettes</small>		<small>Callos a la gallega - Galician intestines</small>	
Calamares a la andaluza	14,50 €	Cecina con queso de cabra	15,50 €
<small>Calamars a la andalusa - Andalusian Squids</small>		<small>Cecina amb formatge de cabra - Jerky with goat cheese</small>	
Pimientos del padrón	9,00 €	Boquerones fritos	9,50 €
<small>Pebrots del padró - "Padrón" peppers</small>		<small>Seitons fregits - Fried anchovies</small>	
Navajas a la plancha	17,00 €	Mejillones al vapor	9,50 €
<small>Navalles a la planxa - Grilled razor</small>		<small>Musclos al vapor - Steamed Mussels</small>	
Zamburiñas a la plancha	16,80 €	Patatas Bravas	7,00 €
<small>Zamburinyes a la planxa - "Zamburiñas" (Galician oyster)</small>		<small>Patates Braves - Spicy Potatoes</small>	
Gambas a la plancha	19,50 €	Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao	13,50 €
<small>Gambes a la planxa - Grilled prawns</small>		<small>Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà - Piquillo peppers stuffed with cod brandade</small>	

## CARNICERÍA - CARNISSERIA - MEATS

Plato Can Lampazas: Zorza de Lugo, huevos fritos de corral y patatas	14,00 €	Solomillo de ternera gallega (300 gr)	24,00 €
<small>Plat Can Lampazas: Zorza de Lugo, ous ferrats de corral i patates</small>		<small>Filet de Vedella gallega - Galician beef sirloin</small>	
Can Lampazas Plate:"Zorza de Lugo", eco-friendly eggs and potatoes		Conejo ecologico	15,00 €
Chuletón rubia gallega 700 Grs.	29,50 €	<small>Conill ecològic - Eco-friendly rabbit</small>	
<small>Mitjana rossa gallega 700 gr. - Galician blonde veal chop 700 gr.</small>		Butifarra de Payés	9,50 €
		<small>Botifarra de Pagès - Local sausage</small>	

<b>Carne "O Caldeiro": Carne de ternera cocida en calderocon aceite de oliva y pimienta roja</b>	<b>17,00 €</b>	<b>Pollo picantón de corral</b>	<b>13,00 €</b>
Carn "O Caldeiro": Carn de vedella cuita a calder amb oli d'oliva verge i pebre vermell		Pollastra picantó - Picanton Chicken	
"O Caldeiro" Meat: Meat veal cooked in a cauldron, with olive oil an red pepper		<b>Chorizo rojo casero gallego a la brasa (2 uds)</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Hamburguesa rubia gallega</b>	<b>12,50 €</b>	Xoriç vermell galleg cassolà a la brasa (2uds)	
(300 gr. Ensalada o patatas)		Galician red sausage to grill (2pcs)	
Hamburguesa rossa gallega - Galician Blonde Burguer		<b>Costillas de cordero</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Secreto ibérico</b>	<b>19,50 €</b>	Costelles de xai - Lamb ribs	
Secret ibèric - Iberic Secret		<b>Chuleton buey gallego</b>	<b>68,00 €</b>
<b>Pies de cerdo a la brasa</b>	<b>11,00 €</b>	(1 kgs - 60 días de maduración)	
Peus de porc a la brasa - Grilled pork feed		Mitjana bou galleg (1 kgs - 60 dies de maduració)	
<b>Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano</b>	<b>14,00 €</b>	Galician beef chop (1 kgs - 60 days maceration)	
Carpaccio de vedella amb ruca i parmesà - Beef carpaccio with arugula and parmesan		<b>Espaldita de cabrito al horno</b>	<b>26,00 €</b>
		Espatlla de cabrit al forn - Baked goat's back	

## PESCADERIA - PEIXATERIA - FISHES

<b>Sardinas de las rias gallegas a la brasa</b>	<b>11,00 €</b>	<b>Lomo de bacalao a la brasa</b>	<b>24,00 €</b>
Sardines de les rias gallegues a la brasa - Grilled sardines of galician river		Llom de bacallà a la brasa - Grilled cod fillet	
<b>Merluza de Pincho</b>	<b>19,50 €</b>	<b>Lomo de bacalao a la muselina de ajo</b>	<b>25,00 €</b>
Lluç de palangre - Grilled hake		Llom de bacallà a la musselina d'all - cod filled with garlic muslin	
<b>Lenguado a la plancha</b>	<b>26,00 €</b>	<b>Dorada a la brasa (unidad)</b>	<b>17,00 €</b>
Lleguado a la planxa - Grilled sole		Orada a la brasa (ud) - Golden grilled fish (ut)	
<b>Lubina salvaje a la brasa (min.2 pers.)</b>	<b>29,00 €</b>	<b>Calamarcitos de playa a la plancha</b>	<b>17,50 €</b>
Llobarro salvatge a la brasa - Wild sea bass to grill (2pax)		Calamarcets de platja - Grilled beach squiid	
<b>La ración</b>			

## POSTRES

<b>Filloas con Chocolate, Miel o Nata</b>	<b>6,00 €</b>	<b>Piña natural</b>	<b>4,50 €</b>
Filloas amb xocolata, mel o nata - Filloas with chocolate, Honey or cream		Pinya natural - Natural pinneapple	
<b>Arroz con leche</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Flan de queso</b>	<b>4,50 €</b>
Arròs amb llet - Rice with milk		Fiam de formatge - Cheese Flan	
<b>Tarta artesana Larpeira</b>	<b>5,00 €</b>	<b>Queso Arzúa con membrillo</b>	<b>6,00 €</b>
Pastis artesà Larpeira - "Larpeira" handmade cake		Formatge d'Arzúa amb codony - Arzua cheese with quince	
<b>Tarta de Santiago con vino dulce</b>	<b>5,00 €</b>	<b>Sorbete de limón</b>	<b>6,00 €</b>
Pastis de Santiago amb vi dolç- "Santiago" cake with sweet wine		Sorbet de llimona - Lemon sorbet	
<b>Tocinillo casero</b>	<b>5,00 €</b>	<b>Sorbete de limón con Grey Goose</b>	<b>7,50 €</b>
Flamet cassolà - Handmade pudding make with egg yolk and syrup		Sorbet de llimon amb Grey Goose - Lemon sorbet with Grey Goose	
<b>Crema catalana quemada</b>	<b>6,00 €</b>	<b>Sorbete de mandarina</b>	<b>6,00 €</b>
Crema catalana cremada - Burnt catalan cream		Sorbet de mandarina - Mandarin sorbet	
<b>Leche frita</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Helado de vainilla, turrón y chocolate</b>	<b>6,00 €</b>
Llet fregida - Fried milk		Gelat de vainilla, turró i xocolata - Vanila ice cream, turrón and chocolate	
<b>Tiramisú</b>	<b>5,50 €</b>	<b>Valenciano</b>	<b>6,00 €</b>
Tiramisú - Tiramisú		Valencià - Valencian	