

# LA PULPERIA

LA POPERIA - THE GROCERY STORE

Ración de Pulpo a Feira <i>Ració de Pop a Feira . Ration of octopus "a Feira"</i>	24,50€	Ración cachelos <i>Ració cachelos . Ration of "cachelos" (boiled potatoes)</i>	5,50€
Doble ración Pulpo a Feira <i>Doble ració Pop a Feira . Double ration of octopus "a Feira"</i>	39,50€	Pan Gallego <i>Pa Gallec . Galician bread</i>	2,90€
Pulpo a la Brasa <i>Pop a la Brasa . Grilled octopus</i>	29,50€	Pan con tomate <i>Pa amb tomàquet . Bread with tomato</i>	2,50€

## SUGERENCIAS DEL DÍA

SUGGERIMENTS DEL DIA - SUGGESTIONS OF THE DAY

Salmón ahumado <i>Salmó fumat . Smoked salmon</i>	20,00€	Arroz negro con gambas y sepia <i>Arròs negre amb gambes i sípia</i> Black rice with prawns and cuttlefish	22,00€
Esqueixada de Bacalao <i>Esqueixada de bacallà . Cod salad</i>	14,00€	Rodaballo al horno con patatas panadera <i>Turbot al forn amb patates forneres</i> Baked turbot with baked potatoes	33,00€
Alcachofas con almejas en salsa verde <i>Carxofes amb cloïsses en salsa verda</i> Artichokes with clams in green sauce	24,00€	Dorada al estilo Santurce <i>Daurada a l'estil Santurce. Santurce-style bream</i>	19,00€
Txangurro de centollo <i>Txangurro de cabra de mar . Stuffed spider crab</i>	26,00€	Solomillo de ternera al café de París <i>Filet de vedella al café de París</i> Beef tenderloin to café de Paris style	29,00€

## NUESTRA COCINA

LA NOSTRA CUINA - OUR CUISINE

Sopa de Pescado <i>Sopa de peix . Fish soup</i>	11,00€	Ensalada mixta <i>Amanida mixta . Mixed Salad</i>	8,50€
Caldo Gallego <i>Brou Gallec . Galician soup</i>	10,00€	Ventresca con tomate <i>Ventresca amb tomàquet . Tuna belly with tomato</i>	17,00€
Alcachofas laminadas <i>Carxofes llaminades . Laminated artichokes</i>	13,00€	Puding de centollo <i>Púding de cabra de mar. Pudding of spider crab</i>	15,00€
Croquetas de jamón de Jabugo <i>Croquetes de pernil de Jabugo</i> Jabugo Ham croquettes	13,00€	Parrillada de Verduras <i>Graellada de verdures . Grilled vegetables</i>	12,00€
Pimientos del Padrón <i>Pebrots del Padró . "Padrón" peppers</i>	10,00€	Boquerones fritos <i>Seitons fregits . Fried anchovies</i>	11,00€
Empanada Gallega <i>Empanada Gallega . Galician patty</i>	11,00€	Calamares a la andaluza <i>Calamars a l'andalusa . Andalusian squids</i>	18,00€
Oreja Gallega <i>Orella Gallega . Galician ear</i>	11,00 €	Gambas al ajillo <i>Gambes amb allada. Prawns with garlic sauce</i>	19,50€
Callos a la Gallega <i>Callos a la Gallega . Tripe stew Galician style</i>	16,00€	Mejillones <i>Musclos . Mussels</i>	13,00€
Lacón Gallego con Pimientos rustidos del Bierzo <i>Lacó Gallec amb Pebrots rostits del Bierzo</i> Galician "Lacón" with peppers of Bierzo	17,00€	Zamburiñas a la Plancha <i>Zamburinyes a la Planxa</i> "Zamburiñas" (Galician oyster)	19,50€
Jamón ibérico de bellota <i>Pernil ibèric de gla . Acorn-feed iberian ham</i>	27,00€	Navajas a la plancha <i>Navalles a la planxa . Grilled razor</i>	19,00€
		Almejas a la marinera <i>Cloïsses a la marinera . Clams to marinara style</i>	24,00€

## 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	15,00€	Chuleton buey gallego (60 dias de maduración) según peso <i>Mitjana de bou Gallec (60 dias de maduració) segons pes</i> Galician beef steak (60 days of maturation) according to weight	kg 69,50€
Solomillo de ternera gallega a la brasa <i>Filet de vedella gallega a la brasa</i> Grilled galician beef sirloin	28,00€	Pies de cerdo rellenos de setas y gambas <i>Peus de porc farcits de bolets i gambes</i> Pork feet stuffed with mushrooms and prawn	17,00€
Chuletón de ternera gallega (900 gr.) <i>Mitjana de vedella gallega (900 gr.)</i> T-bone steak (900 gr.)	48,00€	Solomillo de ternera gallega al roquefort <i>Filet de vedella gallega al roquefort</i> Galician beef sirloin with roquefort	29,00€
Costillas de cordero a la brasa <i>Costelles de xai a la brasa . Grilled lamb ribs</i>	17,00€	Carne estofada estilo la abuela <i>Carn estofada estil de l'àvia</i> Grandma's meat stew	17,00€
Espaldita cabrito al horno <i>Espatlleta cabrit al forn . Baked kid's shoulder</i>	29,50€	Rabo de buey estofado <i>Cua de bou estofat</i> Oxtail stew	22,00€

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

Tota la nostra selecció de carn 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.) 35,00€ <i>Arròs caldós amb llamàntol . Rice with lobster (min 2 pers)</i>	Rape con almejas y gambas en salsa verde 34,00€ <i>Rap amb cloïsses i gambes amb salsa verda</i> Monkfish with clams and prawns in green sauce
Lubina salvaje a la brasa (mín. 2 pers.) 32,00€ <i>Llobarro salvatge a la brasa (min. 2 pers.)</i> La ració Wild sea bass to grill (min. 2 pers.) The portion	Bacalao gratinado con muselina de ajo 27,00€ <i>Bacallà gratinat amb muselina d'all</i> Cod au gratin with garlic muslin
Lubina salvaje a la sal o Donosti (mín. 2 pers.) 33,00€ <i>Llobarro salvatge a la sal o Donosti (min. 2 pers.)</i> La ració Wild sea bass in salt or Donosti (min. 2 pers.) The portion	Bacalao Ajoarriero o Vizcaína 27,00€ <i>Bacallà amb "Ajoarriero" o "Vizcaína"</i> Cod with garlic "Arriero" or "Vizcaína" style
Lenguado a la plancha 27,00€ <i>Llenguado a la planxa . Grilled sole</i>	Merluza a la gallega 25,00€ <i>Lluç a la gallega. Hake Galician style</i>
Lenguado a la naranja 28,00€ <i>Llenguado a la taronja . sole to orange</i>	Dorada a la brasa (unidad) 19,00€ <i>Orada a la brasa (unitat) . Sea bream (unit)</i>
Rape a la plancha 29,50€ <i>Rap a la planxa. Grilled Monkfish</i>	Tataki de atún 23,00€ <i>Tataki de tonyina . Tuna Tataki</i>
Merluza de Pincho 24,00€ <i>Lluç de Palangre . Grilled hake</i>	Gambas rojas a la plancha 29,00€ <i>Gamba vermella a la planxa . Grilled Red Prawns</i>
Rodaballo estilo Donosti 33,00€ <i>Turbot estil Donosti . Donosti style turbot</i>	Txangurro de centollo 26,00€ <i>Txangurro de cabra de mar . Stuffed spider crab</i>
Lomo de bacalao a la brasa 26,00€ <i>Llom de bacallà a la brasa . Grilled cof fillet</i>	Calamarcitos de playa a la plancha 19,50€ <i>Calamarcets de platja a la planxa. grilled beach squid</i>

# POSTRES

DESSERTS

Filloas con Chocolate o Miel 7,00€ <i>Filloas amb Xocolata o Mel</i> Filloas with Chocolate or Honey	Queso de Arzúa con membrillo 9,00€ <i>Formatge d'Artzúa amb codony</i> Arzúa cheese with quince
Tarta artesana Larpeira 6,00€ <i>Pastís artesà Larpeira . "Larpeirá" handmade cake</i>	Sorbete de Limón con Grey Goose 9,00€ <i>Sorbet de Llimona amb Grey Goose</i> Grey Goose lemon Sorbet
Tocinillo casero 6,00€ <i>Flamet casolà</i> Handmade pudding made with egg yolk and syrup	Helado de vainilla, turrón y chocolate 7,00€ <i>Gelat de vainilla, torró i xocolata</i> Vanilla ice cream, turrón and chocolate
Tarta de Santiago 6,00€ <i>Pastís de Santiago . "Santiago" cake</i>	Sorbete de Limón 7,00€ <i>Sorbet de Llimona . Lemon Sorbet</i>
Crema catalana quemada 6,50€ <i>Crema catalana cremada . Burnt catalan cream</i>	Sorbete de Mandarina 7,00€ <i>Sorbet de Mandarina. Mandarin sorbet</i>
Flan de queso 6,00€ <i>Flam de formatge . Cheese flan</i>	Piña natural 5,50€ <i>Pinya natural . Natural Pineapple</i>
Arroz con leche 6,00€ <i>Arròs amb llet . Rice with milk</i>	Leche frita 6,00€ <i>Llet fregida . Fried milk</i>

# LA BODEGA

WINES & CAVA

<b>BLANCOS</b>	<b>TINTOS</b>
<b>Galicia</b>	<b>Galicia</b>
Albariño casa 14,00€	Mencia de la casa 14,00€
Jarra Ribeiro Turbio 11,00€	Vía Romana (Mencia) D.O. Ribera Sacra 19,00€
Mayor Mendoza (Albariño) D.O. Rias Baixas 20,00€	Vía Romana (Mencia- Barrica) D.O. Ribera Sacra 24,00€
Terras Gauda (Albariño) D.O. Rias Baixas 26,00€	Galvan D.O. Monterrei 20,00€
Santiago Ruiz D.O. Rias Baixas 26,00€	<b>La Rioja</b>
Pazo de San Mauro (Albariño) D.O. Rias Baixas 26,00€	Rioja casa D.O.C. La Rioja 15,00€
Mil Ríos (Godello) D.O. Valdeorras 20,00 €	Lagar de Zabala D.O.C. La Rioja 18,00€
Guintian (Godello) D.O. Valdeorras 22,00€	Añada Real Crianza D.O.C. La Rioja 18,00€
Galvan D.O. Monterrei 21,00€	Lan Crianza D.O.C. La Rioja 20,00€
<b>Castilla León / Castella Lleó</b>	Ramón Bilbao (crianza) D.O.C. La Rioja 20,00€
Añada Real Verdejo D.O. Rueda 17,00€	La Montesa P. Remondo (crianza) D.O.C. La Rioja 26,00€
Aura Verdejo D.O. Rueda 18,00€	Marqués de Vargas Reserva D.O.C. La Rioja 29,50€
Verdeo Verdejo D.O. Rueda 18,00€	Marqués de Murrieta Reserva D.O.C. La Rioja 35,00€
Orchidea Inurrieta D.O. Navarra 19,00€	Viña Ardanza Reserva D.O.C. La Rioja 39,50€
<b>Cataluña / Catalunya</b>	<b>Cataluña / Catalunya</b>
Les Brugueres D.O.Q Priorat 29,50€	El Veinat D.O. Montsant 19,00€
Clamor (Raimat) D.O. Costers del Segre 18,00€	Finca Mores D.O. Montsant 20,00€
Far del Sud D.O. Terra alta 17,00€	El Senat de Montsant D.O. Montsant 24,00€
Temps de flors D.O. Penedés 17,00€	Nona D.O.Q Priorat 20,00€
<b>Importación / Importació</b>	Formiga de vellut D.O.Q Priorat 25,00€
Petit Chablis DROHUIN D.O. Bourgogne 35,00€	Les Cousins L'Inconscient D.O.Q Priorat 24,00€
<b>CAVA</b>	<b>Castilla León / Castella Lleó</b>
Palau Solà (Julio Salinas) D.O. Cava 16,00€	Torremilanos Montecastrillo D.O. Ribera del Duero 25,00€
Fuchs Vidal Brut Reserva D.O. Cava 20,00€	Protos Roble D.O. Ribera del Duero 24,00€
Fuchs Vidal Gran Reserva D.O. Cava 24,00€	Entrellobos D.O. Ribera del Duero 24,00€
Sumarroca Brut Nature Gran reserva D.O. Cava 28,00€	Cruz de Alba (crianza) D.O. Ribera del Duero 28,00€
Torelló Brut Nature D.O. Cava 29,50€	Pago de los Capellanes D.O. Ribera del Duero 28,00€
Juvé & camps reserva de la familia D.O. Cava 29,50€	Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero 55,00€
<b>CHAMPAGNES</b>	<b>Navarra</b>
Möet & Chandon D.O. Champagne 59,00€	Sensaciones Inurrieta D.O. Navarra 19,00€
Charles Heldsleck Brut Reserve D.O. Champagne 62,00€	<b>ROSADOS</b>
Henry Abele Brut Rosado D.O. Champagne 74,00€	<b>La Rioja</b>
	Ramón Bilbao D.O.C La Rioja 17,00€
	<b>Navarra</b>
	Coral Inurrieta D.O. Navarra 19,00€