

LA PULPERIA

LA POPERIA - THE GROCERY STORE

Ración de Pulpo a Feira	23,50€	Ración cachelos	5,50€
<i>Ració de Pop a Feira . Ration of octopus "a Feira"</i>		<i>Ració cachelos . Ration of "cachelos" (boiled potatoes)</i>	
Doble ración Pulpo a Feira	38,00€	Pan Gallego	2,50€
<i>Doble ració Pop a Feira . Double ration of octopus "a Feira"</i>		<i>Pa Gallec . Galician bread</i>	
Pulpo a la Brasa	29,00€	Pan con tomate	2,50€
<i>Pop a la Brasa . Grilled octopus</i>		<i>Pa amb tomàquet . Bread with tomato</i>	

SUGERENCIAS DEL DÍA

SUGGERIMENTS DEL DIA - SUGGESTIONS OF THE DAY

NUESTRA COCINA

LA NOSTRA CUINA - OUR CUISINE

Caldo Gallego (En invierno)	10,00€	Ensalada mixta	8,50€
<i>Brou Gallec . Galician soup</i>		<i>Amanida mixta . Mixed Salad</i>	
Gazpacho casero con picatostes (en verano)	7,50€	Ensalada de ventresca de bonito	17,00€
<i>Gaspaxo casolà amb crostons (a l'estiu)</i>		<i>Amanida de ventresca de bonítol . Tuna belly salad</i>	
Homemade gazpacho with croutons (in summer)			
Alcachofas laminadas	11,00€	Boquerones fritos	10,00€
<i>Carxofes llaminades . Laminated artichokes</i>		<i>Seitons fregits . Fried anchovies</i>	
Croquetas de jamón de Jabugo	12,00€	Calamares a la andaluza	15,00€
<i>Croquetes de pernil de Jabugo</i>		<i>Calamars a l'andalusa . Andalusian squids</i>	
Jabugo Ham croquettes			
Oreja Gallega	10,00 €	Gambas al ajillo	17,00€
<i>Orella Gallega . Galician ear</i>		<i>Gambes amb allada . Prawns with garlic sauce</i>	
Patatas bravas	7,50€	Mejillones al vapor	11,00€
<i>Patates braves . Spicy potatoes</i>		<i>Musclos al vapor . Steamed mussels</i>	
Pimientos del Padrón	10,00€	Berberechos a la plancha	17,00€
<i>Pebrots del Padró . "Padrón" peppers</i>		<i>Escopinyes a la planxa . Grilled cockles</i>	
Empanada Gallega	10,00€	Zamburiñas a la Plancha	19,00€
<i>Empanada Gallega . Galician patty</i>		<i>Zamburinyes a la Planxa</i>	
Parrillada de Verduras con romesco casero	12,00€	"Zamburiñas" (Galician oyster)	
<i>Graellada de Verdures amb romesco casolà</i>		Navajas a la plancha	18,00€
Grilled vegetables with homemade romesco sauce		<i>Navalles a la planxa . Grilled razor</i>	
Cecina con queso de cabra	17,00€	Gambas rojas a la plancha	21,00€
<i>Cecina amb formatge de cabra</i>		<i>Gambes vermelles a la planxa . Grilled red prawns</i>	
Cecina with goat cheese			
Lacón Gallego con Pimientos	15,00€	Pimientos del piquillo rellenos de	15,00€
<i>Lacó Gallec amb Pebrots rostits del Bierzo</i>		brandada de bacalao	
Galician "Lacón" with peppers of Bierzo		<i>Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà</i>	
		Piquillo peppers stuffed with cod brandade	

PESCADERIA

PEIXATERIA - FISHES

Sardinas de las rías gallegas a la brasa	12,00€	Lomo de bacalao a la brasa	25,00€
<i>Sardines de les ríes gallegues a la brasa</i>		<i>Llom de bacallà a la brasa . Grilled cod fillet</i>	
Grilled sardines of the galician "rías"			
Merluza de Pincho	21,00€	Bacalao gratinado con muselina de ajo	26,00€
<i>Lluç de Palangre . Grilled hake</i>		<i>Llom de bacallà a la Mussolina d'All</i>	
		Cod fillet with Garlic Muslin	
Lenguado a la plancha	27,00€	Dorada a la brasa (unidad)	18,00€
<i>Llenguado a la planxa</i>		<i>Daurada a la brasa (unitat)</i>	
Grilled sole		Golden grilled fish (unity)	
Lubina salvaje a la brasa (mín. 2 pers.)	29,50€	Calamarcitos de playa a la plancha	19,00€
<i>Llobarro salvatge a la brasa (min. 2 pers.)</i>		<i>Calamarcets de platja a la planxa</i>	
Wild sea bass to grill (min. 2 pers.)		Grilled beach squid	
	The portion		

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.

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€	Carpaccio de ternera con rucula y parmesano <i>Carpaccio de vedella amb rucula i parmesà</i> Beef carpaccio with arugula and parmesan	15,00€
Chuleton Rubia gallega 700 Grs. <i>Mitjana Rossa Gallega 700 Grs</i> Galician Blonde veal chop 700Grs	37,00€	Carne “O Caldeiro”: (carne de ternera cocida en caldero con aceite de oliva y pimienta roja) <i>Carn “O Caldeiro”:</i> (carn de vedella cuita en calder, amb oli d’oliva i pebre vermell) “O Caldeiro” meat: (meat veal cooked in a cauldron, with olive oil and red pepper)	18,00€
Solomillo de ternera gallega a la brasa <i>Filet de vedella gallega a la brasa</i> Grilled galician beef sirloin	25,00€	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€
Hamburguesa rubia gallega (300g) (con ensalada o patatas) <i>Hamburguesa rossa gallega (300gr) · amb amanida o patates)</i> Galician blonde hamburger (300g) · (with salad or potatoes)	13,00€	Chorizo rojo casero gallego a la brasa (2 uds.) <i>Xoriço vermell gallec cassolà a la brasa (2un)</i> Galician red “Chorizo” to grill (2 uds.)	9,50€
Secreto ibérico <i>Secret ibèric . Iberic secret</i>	20,00€	Conejo Ecológico <i>Conill Ecològic . Eco-friendly rabbit</i>	16,00€
Pies de cerdo a la brasa <i>Peus de porc a la brasa .Grilled pork feet</i>	12,00€	Costillas de cordero a la brasa <i>Costelles de xai a la brasa . Grilled lamb ribs</i>	16,00€
Espaldita de cabrito al horno <i>Espatlleta de cabrit al forn . Baked Kid’s Back</i>	27,00€	Pollo picantón de corral <i>Pollastró de corral . small free range chicken</i>	14,00€
Butifarra de Payés <i>Botifarra de Pagès . Local Sausage</i>	10,00€		

POSTRES

DESSERTS

Filloas con Chocolate o Miel <i>Filloas amb Xocolata o Mel</i> Filloas with Chocolate or Honey	6,50€	Queso de Arzúa con membrillo <i>Formatge d’Artzúa amb codony</i> Arzúa cheese with quince	8,00€
Tarta artesana Larpeira <i>Pastís artesà Larpeira . “Larpeirá” handmade cake</i>	6,00€	Sorbete de Limón con Grey Goose <i>Sorbet de Limona amb Grey Goose</i> Grey Goose lemon Sorbet	9,00€
Tocinillo casero <i>Flamet casolà</i> Handmade pudding made with egg yolk and syrup	5,50€	Helado de vainilla, turrón y chocolate <i>Gelat de vainilla, torró i xocolata</i> Vanilla ice cream, turrón and chocolate	6,50€
Tarta de Santiago <i>Pastís de Santiago . “Santiago” cake</i>	5,50€	Sorbete de Limón <i>Sorbet de Limona . Lemon Sorbet</i>	6,50€
Crema catalana quemada <i>Crema catalana cremada . Burnt catalan cream</i>	6,50€	Sorbete de Mandarina <i>Sorbet de Mandarina . Mandarin sorbet</i>	6,50€
Flan de queso <i>Flam de formatge . Cheese flan</i>	5,00€	Piña natural <i>Pinya natural . Natural Pineapple</i>	5,00€
Arroz con leche <i>Arròs amb llet . Rice with milk</i>	5,00€	Leche frita <i>Llet fregida . Fried milk</i>	5,00€
Tiramisú <i>Tiramisú . Tiramisú</i>	6,00€	Valenciano <i>Valencià . Valencian</i>	6,50€

LA BODEGA

WINES & CAVA

BLANCOS		TINTOS	
Galicia		Galicia	
Albariño casa	14,00€	Mencia de la casa	14,00€
Jarra Ribeiro Turbio	10,00€	Don Bernardino (Mencia) D.O. Ribera Sacra	18,00€
Mayor Mendoza (Albariño) D.O. Rias Baixas	20,00€	Galvan D.O. Monterrei	20,00€
Terras Gauda (Albariño) D.O. Rias Baixas	26,00€	La Rioja	
Santiago Ruiz D.O. Rias Baixas	26,00€	Lagar de Zabala D.O.C. La Rioja	18,00€
Turonía (Albariño) D.O. Rias Baixas	28,00€	Añada Real Crianza D.O.C. La Rioja	18,00€
Mil Ríos (Godello) D.O. Valdeorras	20,00€	Lan Crianza D.O.C. La Rioja	19,00€
Galvan D.O. Monterrei	20,00€	La Montesa P. Remondo (crianza) D.O.C. La Rioja	24,00€
Bouza do Rei (Albariño) D.O. Rias Baixas	20,00€	Marqués de Vargas Reserva D.O.C. La Rioja	29,50€
Castilla León / Castella Lleó		Marqués de Murrieta Reserva D.O.C. La Rioja	35,00€
Añada Real Verdejo D.O. Rueda	17,00€	Cataluña / Catalunya	
Aura Verdejo D.O. Rueda	17,00€	Clos Vidal (merlot) D.O. Penedès	19,00€
Cataluña / Catalunya		Les Cousins L’Inconscient D.O.Q Priorat	23,00€
Clamor (Raimat) D.O. Costers del Segre	18,00€	Gotimbrut D.O. Costers del Segre	24,00€
Temps de flors D.O. Penedés	18,00€	Castilla León / Castella Lleó	
Navarra		Torremilanos Montecastrillo D.O. Ribera del Duero	21,00€
Orchidea Inurrieta D.O. Navarra	19,00€	Protos Roble D.O. Ribera del Duero	25,00€
Importación / Importació		Cruz de Alba (crianza) D.O. Ribera del Duero	28,00€
Petit Chablis DROHUIN D.O. Bourgogne	35,00€	Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero	55,00€
CAVA		ROSADOS	
Copa Cava Brut Nature	3,90€	Coral Inurrieta D.O. Navarra	19,00€
Palau Solà (Julio Salinas) D.O. Cava	15,00€	SIDRA	
Fuchs Vidal Brut Reserva D.O. Cava	18,00€	Sidra natural Trabanco Asturias	10,00€
Fuchs Vidal Gran Reserva D.O. Cava	24,00€	COPAS	
Sumarroca Brut Nature Gran reserva D.O. Cava	28,00€	Albariño	3,80€
CHAMPAGNES		Rioja	3,90€
Möet & Chandon D.O. Champagne	58,00€	Ribera del Duero	3,90€
Charles Hedsleck Brut Reserve D.O. Champagne	61,00€		