



# MENÚ

REDONDELA 2024  
**papagaio**  
BISTRÓ



## PARA EMPEZAR



### Nachos - 15€

Tortillas de trigo o maíz fritos en el momento, con salsa cheddar con sweet chilli, con carne, frijoles negros refritos, guacamole, pico de gallo, nata agria con cebollino y fritos crujientes.



### Gyozas - 6uds. 10/14€

Masa de trigo al vapor rellena de tofu y vegetales o merluza y langostinos con aceite de kimchi con teriyaki, soja y mix de semillas o furikake.



### Tiradito - 15€

Carpaccio de gambón fresco con leche de tigre licuado de pescado blanco y ají amarillo, con choclos y cebolla morada.

### Croquetas/tequeños - 6uds. 8 €

### Pan Bao - 2 uds. 11,50 €, 3 uds. 15,€



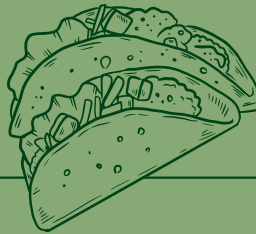
Pan coreano suflado al vapor relleno con secreto ibérico a baja temperatura en salsa nickey, langostinos en panko con espirulina o veganos.

### Tacos - 2 uds. 11,50 €, 3 uds. 15€



Tortillas de trigo, pollo al curry rojo con lima, guacamole, pico de gallo, frijoles negros y sriracha. Con totopos de maíz para dippear! También de chicharrón de pulpo o veganos.

### Ración patatas gajo o yuca - 3/4€



## PARA CONTINUAR



### Burger IBÉRICA - 10 €

200gr de cerdo ibérico, tomate a la plancha, jamón de bellota, queso ahumado y rúcula en pan artesano.



### Burger TRAMONTANA - 12 €

150gr de vaca vieja gallega mezclada con parmesano, lechuga, tomate a la plancha, queso de pesto verde, en pan artesano.



### Burger EDAHI - 10 €

200gr de vaca vieja gallega, lechuga, tomate, guacamole, bacon a la plancha, y queso gouda con jalapeños en pan brioche.



### Burger PRUGA/TERRAL - 12 €

Nocarne con guacamole, y cebolla morada. Nopollo, con queso vegano y salsa deluxe, ambas con lechuga, tomate y pan artesano.



### Noodles - 13/15€

Pasta de trigo, de mar, de pollo, o veganos. Vegetales de temporada, salteados en salsa sweet chilly, sriracha, soja, semillas o furikake.



### Poke - pequeño 12/13 €, grande 14/15 €

Salmón, pulpo, gamba, pollo empanado o vegano. Base de arroz de sushi, edamame (soja), alga wakame, tomate, cebolla morada, piña, aguacate, y salsa mix teriyaki/soja.



### Abanico - 18 €

Corte fino de carne de cerdo ibérico hecho en dos tiempos, a baja temperatura 72h y marcado en plancha acompañado de patata cachelo, cocida con piel y frita después con pequeña ensalada de temporada.

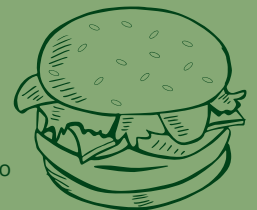


### Pulpo cachelo - 19€

Dos patitas de pulpo cocido marcadas a la plancha, acompañadas de patatas cachelo con alioli de ajo negro con esferificaciones de ajo negro.

### Fish and chips - 14€

Merluza del pincho del puerto de Celeiro en tempura suflada de Estrella Galicia con patatas gajo.



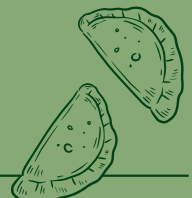
## NIÑOS

### Burger KIDS - 10 €

100gr de vaca con queso suave en pan brioche con patatas gajo.

### Chicken fingers - 10 €

Tiras de pollo de corral empanadas fritas con patatas gajo.





# MENÚ

REDONDELA 2024  
**papagaio**  
BISTRÓ



## STARTERS



### Nachos - 15€

Fried wheat or corn tortillas, cheddar sauce, sweet chili, meat, black beans, guacamole, pico de gallo, sour cream, green onion and crunchy fritos.



### Gyozas - 6uds. 10/14€

Fried wheat dough stuffed with tofu and vegetables, or hake and prawns. Both with kimchi oil, teriyaki sauce, soy, seeds mix or sprinkled furikake.



### Tiradito - 15€

Fresh jumbo shrimp carpaccio, ceviche sauce with yellow chili pepper-fish base, Peruvian corn, and red onion.

### Croquettes/Tequenhos - 6uds. 8 €

### Beam bread - 2 uds. 11,50 €, 3 uds. 15,€



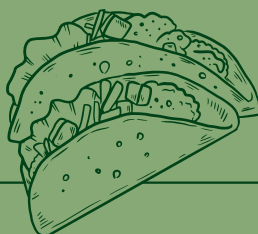
Korean beam bread filled with: shredded Iberian pork secreto made at low temperature, along with Nikkei sauce. Panko breaded prawns, spirulina; or Vegan.



### Tacos - 2 uds. 11,50 €, 3 uds. 15€

Wheat tortillas, red curry chicken with lime, guacamole, pico de gallo, black beans and a dash of sriracha, along with corn chips to dip!

### Wedges potatoes or Cassava sticks - 3/4€



## MAIN COURSE



### IBERIAN Burger - 10 €

200 gr Iberian Pork patty, grilled tomato, acorn-fed Iberian ham, smoked cheese, and ruculla, on artisan bread with seeds.



### TRAMONTANA Burger - 12 €

150gr of Galician prime aged beef and parmesan cheese patty, ruculla, grilled tomato, and green pesto cheese on artisan bread with seeds.



### EDAHI Burger - 10 €

200gr Galician prime aged beef, lettuce, tomato, guacamole, grilled bacon and jalapeños gouda cheese on brioche bun.



### Burger PRUGA/TERRAL - 12 €

Non-beef patty, guacamole and red onion. Non-chicken patty, vegan cheese and deluxe sauce; both along with lettuce, tomato on artisan bread with seeds.



### Noodles - 13/15€

Wheat pasta, seafood, chicken or vegan. Seasonal vegetables, sautéed in sweet chilly, sriracha and soy, sprinkled seeds or furikake.



### Poke - small 12/13 €, big 14/15 €

Salmon, octopus, prawns, breaded chicken or vegan Sushi rice base, edamame (soy), wakame seaweed, tomatoes, red onion, pineapple, avocado and mix sauce teriyaki/soy.



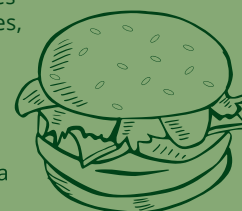
### Abanico - 18 €

Fine cut of Iberian pork cooked twice: First at low temperature for 72h and grilled after. Along with fried- skinned boiled potatoes, and a small seasonal salad.



### Octopus cachelo - 19€

Two boiled and grilled octopus tentacles along with fried- skinned boiled potatoes, black garlic aioli sauce and spheres.



### Fish and chips - 14€

Celeiro's Port del Pincho Hake in Estrella Galicia's beer tempura, along with wedges potatoes.

## KIDS

### KIDS Burger - 10 €

100gr prime lean beef patty, cheese, on brioche bun and wedges potatoes.

### Chicken fingers - 10 €

Breaded chicken strips and wedges potatoes.

