

Entrantes Starters

Crema del Chef	5,00€
<i>Soup or vegetables cream</i>	
Ensalada de la casa	9,00€
<i>Lechuga, ventresca, pimientos de piquillo, tomate, cebolla, huevo, aceitunas y queso del país. Lettuce, tuna fillet, timmed red peppers, tomato, onion, boiled egg, olives and local fresh cheese</i>	
Ensalada de queso de cabra	10,00€
<i>Lechuga, jamón, queso de cabra, manzana, frutos secos y aceite de albahaca Lettuce, cured ham, goat cheese, apple, dried fruits and albahaca oil</i>	
Parrillada de verduras con aceite de ajo	9,00€
<i>Grilled vegetables with garlic oil</i>	
Pulpo a la feria	12,00€
<i>Boiled octopus with olive oil, paprika and salt</i>	
Pulpo a la plancha	12,00€
<i>Grilled octopus</i>	
Croquetas caseras de salmón y queso del Cebreiro	8,00€
<i>Homemade pink salmon and ocal cheese croquettes</i>	
Croquetas caseras de boletus	8,00€
<i>Homemade mushroom croquettes</i>	
Tosta de pan gallego con mermelada de tomate y foie	11,00€
<i>Toasted bread covered on tomato jam and duck's liver</i>	

Carnes Meats

Magret de pato con pera confitada	14,00€
<i>Duck magrett with sweet pear</i>	
Solomillo de ternera gallega con foie	18,00€
<i>Veal sirloin with duck 's liver</i>	
Entrecot con setas	16,00€
<i>Fillet steak with mushroom</i>	
Secreto de cerdo ibérico con salsa Romescu	13,00€
<i>Special cut pork filet with red pepper, tomato toast bread and nuts sauce</i>	

Pescados Fishes

Merluza en salsa verde	15,00€
<i>Grilled hake in parsey sauce</i>	
Merluza a la cazuela con salsa marinera	15,00€
<i>Grilled hake with asparagus anda garlic sauce with seafood sauce casserole</i>	
Salmón con verduras a la plancha	15,00€
<i>Grilled pink salmon with grilled vegetables</i>	
Bonito con mermelada de tomate y crema de ajo blanco	16,00€
<i>Grilled tuna with tomato jam and white garlic sauce</i>	