



Sugerencias y comentarios
tabernagalegaochispagmail.com



www.facebook.com/OCHISPA93

Google

suplemento 10 % precios en terraza

De tapas

Lacón cocido	7.75
Lacón asado	7.75
Patatas O 'Chís pa (2 salsas)	3.95
Cachelos	3.75
Oreja a la gallega	5.75
Calamares andaluza	7.00
Tortilla de bacalao	6.75
Empanada gallega	5.00
Grelos	3.25
Bombas	1.50
Croquetas	1.25
Boquerón frito	5.75
Pimientos de Padrón	5.25
Variado de setas	6.75
Morro frito	5.75
Chorizo al vino	4.50
Chorizo gallego con cachelos	3.00
Cazuela de pinchos morunos	6.50
Callos con garbanzos	7.00
Boquerón en vinagre	5.50
Anchoa por filete	1.60
Cesta de pan /con tomate	2.00/4.00

Ensaladas y entrantes

Caldo gallego	5.75
Caldo de pescado	6.50
Ensalada variada	6.75
Ensalada rulo de cabra	9.75
Jamón/paletilla bellota 5J	19.50
Jamón de Ral d'Aviño	10.00
Tabla de embutidos	16.50
Tabla de quesos	16.50
Tablilla queso semicurado	6.50
Tablilla queso curado artesano/Idiazábal	7.95

De la Montaña

Codillo O'Chispa con cachelos	8.50
Carne ó caldeiro con cachelos	8.50
Bandeja O'Chispa (codillo, oreja, pulpo, cachelos y chorizo)	36.00
Plato O'Chispa (lacón, grelos, cachelos y chorizo)	15.50
Secreto Durok 100%	14.50
Solomillo de Ternera Suprema Gallega	18.50
Entrecot de Ternera Suprema Gallega	17.50
Chuletón de Ternera Suprema Gallega	31.00€/Kg
Chuletón de vaca gallega	42.00€/Kg
Chuletón de "Selección Vaca Gallega"	55.00€/Kg
Chuletón de Buey certificado	S/M

Carnes De Cerdo Ibérico

Pluma ibérica de bellota	18.50
Secreto ibérico de bellota	18.50
Presa ibérica de bellota	18.50

Del Mar

Pulpo a Feíra	16.50
Pulpo a Feíra grande	27.50
Navajas gallegas a la plancha	20.00
½ Navajas gallegas	11.00
Mejillones vapor/marínera	7.25
Almejas vapor	16.50
Langostinos plancha	9.00
 BACALAO	 15.50
MERLUZA	15.50

¿CÓMO LOS PREPARAMOS?

*A LA GALLEGA

Cocínados al vapor con base de cebolla y cachelos a rodajas, regado con una ajada de pimentón de la Vera.

*A LA CATALANA

Frito, acompañado de salsa de tomate casera, pasas y piñones.

*A LA DONOSTIARRA

Plancha, con refrito de ajos, guindilla, vinagre de manzana y acompañado de verduritas salteadas.

*FRITO

Con cebolla y pimientos confitados.

*GRATINADO

Con muselina de ajo y salsa de pimientos del piquillo.

Vinos Tintos

D.O. MONTERREI

Quinta das Tapias (100% Mencía)	12.00
------------------------------------	-------

Quinta das Tapias 10 (100% Mencía)	15.50
---------------------------------------	-------

D.O. RIOJA ALAVESA

Jardín Rojo 100% Tempranillo joven	11.50
---------------------------------------	-------

El Buscador 90% Tempranillo 10% Garnacha crianza	16.50
---	-------

D.O. RIOJA ALTA

Viña Tondonía Reserva 75% Tempranillo 15% Garnacha 10% Graciano y Mazuelo	32.00
---	-------

D.O. RIBERA DEL DUERO

Fuente Espina selección 100% Tempranillo	22.00
---	-------

Pruno 90% Tinta Fina 10% Cabernet Sauvignon	22.00
--	-------

Avelino Vegas 100% Tempranillo	29.50
-----------------------------------	-------

Vinos Rosados

Viña Aliaga	12.00
-------------	-------

Vinos Blancos

D.O. RIAS BAIXAS

Torre de la Moreira	15.75
100% Albariño	
botella de 3/8	9.50
Colleita Propia	12.00
Albariño y Godello	

D.O. VALDEORRAS

Montenovo	17.50
100% Godello	

D.O. RIBEIRO

Cuqueira	11.50
Torrontés y treixadura	

VINO TURBIO BOTELLA	7.00
---------------------	------

Cavas

Escofet Rosell 1731 Brut Nature	12.50
Jané Ventura Brut Nature	17.50
Juvé y Camps Reserva de la Familia	23.50

Sangrías

SANGRÍA DE VINO. GRANDE	11.00
“ “ “ PEQUEÑA	8.00
SANGRÍA DE CAVA	12.00