

* * * * * Restaurante el Castro



Entrantes Starters

Crema del Chef	5,00€
Soup or vegetables cream	
Ensalada de la casa Lechuga, ventresca, pimientos de piquillo, tomate, cebolla, huevo, aceitunas y queso del país.	9,00€
Lettuce, tuna fillet, tinned red peppers, tomato, onion, boiled egg, olives and local fresh cheese Ensalada de queso de cabra	10,00€
Lechuga, jamón, queso de cabra, manzana, frutos secos y aceite de albahaca Lettuce, cured ham, goat cheese, apple, dried fruits and albahaca oil	
Parrillada de verduras con aceite de ajo	9,00€
Grilled vegetables with garlic oil	
Pulpo a la feria	12,00€
Pulpo a la feria Boiled octopus with olive oil, paprika and salt	
Pulpo a la plancha Grilled octopus	12,00€
Croquetas caseras de salmón y queso del Cebreiro	8,00€
Homemade pink salmon and ocal cheese croquettes	
Croquetas caseras de boletus	8,00€
Homemade mushroom croquettes	
Tosta de pan gallego con mermelada de tomate y foie Toasted bread covered on tomato jam and duck's liver	11,00€
Carnes	Meats
Magret de pato con pera confitada Duck magrett with sweet pear	_ 14,00€
Solomillo de ternera gallega con foie Veal sirloin with duck 's liver	_ 18,00€
Entrecot con setas Fillet steak with mushroom	_ 16,00€
Secreto de cerdo ibérico con salsa Romescu Special cut pork filet with red pepper, tomato toast bread and nuts sauce	_ 13,00€

Pescados Fishes

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

Menú del día Main menu

ALMUERZOS Y CENAS Lunch and dinner



