

bicos

bicos* es lo que das cuando entras y lo que dejas cuando te vas, es un montón de besos, es fusión, es sabor, es volver a tus raíces y es sentirte como en casa.

PARA COMPARTIR

Raíces

- Empanada de pueblo 7€ (pregúntanos por el relleno de hoy)
- Croquetas de Cocido hechas en casa 8€/6ud
- Pimientos de Padrón 5,5€ · Plato Veggie (solo en temporada)
- Pulpo á feira 14€ (+1,5€ acompañados con Cachelos)
- Salteado de langostinos, cachelos y pulpo 12,90€
- Mejillones de la ría en salsa marinera 8€
- Raxo de cerdo con patatas salteadas y pimientos de Padrón 14€
- Torrada con lacón, queso Arzúa y cebolla confitada 5,5€
- Tabla de jamón ibérico (100gr) 18€
- Tabla de quesos gallegos y confitura de higos 12€ · Plato Veggie
- Tabla "bicos" (jamón ibérico, chorizo lalin y queso San Simón) 16€

A Nosa Cociña

- Hummus de sardinillas, ligeramente picante 7€
- Croquetas caseras de espinacas y queso con mayonesa de albahaca 8€/6u. · Plato Veggie
- Ensaladilla rusa con berberechos de Cambados y algas 7,8€
- Carpaccio de lacón, vinagreta dulce de mostaza 9€
- Nuestra vieira a la gallega 6€/ud
- Zamburiñas a la plancha con alioli suave de mango 13,2€/6u.
- Ensalada de queso fresco de Lugo, fresas y vinagreta dulce 9€
- Arroz meloso de xarrete, champiñones y queso ahumado 11,50€
- Tataki de presa de porco celta, salsa dulce de soja 17€
- Canelones gratinados de la casa 9€

Cesta de pan extra 1,50€

SUGERENCIAS

¡Nos encanta sorprenderte!
Por eso no olvides preguntar por
nuestros "fuera de carta".

PLATOS CON XEITO

- Lomo de Bacalao a la portuguesa con cebolla caramelizada 17€
- Brocheta de merluza y vieras sobre verduritas al wok 17,5€
- Bacalao soasado al pil pil, erizos de mar y patata rota 18€
- Carrillera de ternera a fuego lento, patata trufada, salsa de castañas 17€
- Entrecot de ternera gallega suprema, (200gr) con patata y padrones 18€
- Costilla de porco celta confitada, puré de manzana y salsa bbq, 16,5€



La cuchara del chef

En bicos nos gustan los platos de cazuela, los que saben a casa y a tradición. Por eso nuestro chef siempre amanece con un buen guiso.

6€/ración
Solo de Lunes a Viernes a mediodía.

LARPEIRADAS

Coulant de chocolate negro
relleno de toffe y bico de natillas 5€

Leche frita casera
con bico de vainilla 5€

Cañitas de O Carballiño 1€/ud
(Un bocadito de Galicia)

Arroz con leche caramelizado
y vainilla 5€

Canelones de membrillo,
queso frutos silvestres 5€
(Un postre muy riquiño)



¿Alguna alergia o intolerancia? consúltanos e intentaremos adaptar nuestros platos a tus necesidades.
Te recomendamos acompañar tus platos con **Estrella Galicia** ☼ Todos los precios de la carta tienen el IVA incluido