



Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia a determinados alimentos, le rogamos que nos lo indique antes del servicio para así poder nosotros informarle de cuáles son los platos adecuados para que usted los consuma con total seguridad.

If you have any allergy or intolerance to any specific products, please, let us know at the beginning of the service and we will inform you about which are the plates of our Menu you can eat.



10% I.V.A INCLUIDO
10% V.A.T. INCLUDED

Sopas / Soups

Consomé de pollo <i>Chicken consommé</i>	6,00 €
Sopa de pescado <i>Fish soup</i>	8,00 €
Caldo gallego ❖ <i>Galician soup (with vegetables)</i>	8,00 €

Quesos y embutidos / Cheese and cold meats

Jamón ibérico de bellota sobre tostas de pan tomate (cortado a cuchillo) <i>Iberian ham on bread toasts with natural tomato sauce</i>	22,00 €
Cecina de León con lascas de queso curado ❖ <i>Beef ham with slices of mature cheese</i>	15,00 €
Selección de quesos ❖ (Azul, San Simón, Arzúa, Idiazábal curado y semicurado) <i>Selection of cheeses</i>	16,00 €
Anchoas del Cantábrico con queso San Simón y confitura de tomate ❖ <i>Cantabrian anchovies with San Simón cheese and jam of tomato</i>	18,00 €

Ensaladas y verduras / Salads and vegetables

Parrillada de verduras frescas de temporada ❖ <i>Grilled vegetables (depending on the season)</i>	12,00 €
Ensalada Especial Cabazo (lechugas variadas, cherry, maíz, lomo de bonito del norte, aceitunas negras, queso gallego, jamón serrano, anchoas del Cantábrico, yemas de espárragos y aliño de cítricos y curry) ❖ <i>Special Salad. (Lettuce, tomato, corn, tuna, mushrooms, artichoke, cheese, ham and Cantabrian anchovies, asparagus buds and citrus sauce and curry)</i>	13,00 €
Ensalada de lechuga, rape, salmón marinado, piña y frutos secos ❖	15,00 €

❖ Sin gluten
Gluten-free



10% I.V.A INCLUIDO
10% V.A.T. INCLUDED

Salad made with lettuce, monkfish, salmon, pineapple and nuts

Entrantes / Starters

Cazuela de pulpo, almejas y patatas panadera ❖ <i>Octopus, clams and roasted potatoes casserole.</i>	22,00 €
Pulpo	
A feira ❖ <i>Galician style octopus (cooked with olive oil, salt and paprika)</i>	19,00 €
A la plancha❖ <i>Grilled octopus</i>	19,00 €
Surtido de croquetas caseras <i>Selection of homemade croquettes</i>	12,00 €
Calamares de potera <i>Squids from our stuary</i>	18,00 €

Mariscos / Seafood

Concha del peregrino gratinada (unidad) *** <i>Gratiné vegetables, fish and seafood into the scallop shell (one piece)**</i>	9,00 €
Pastel de rape, bogavante y buey de mar <i>Fish and seafood pâté made with monkfish, lobster and crab</i>	15,00 €
Salpicón de marisco (centollo y buey de mar) ❖ <i>Seafood cocktail (spider crab and crab)**</i>	19,50 €
Almejas	
A la plancha❖ <i>Grilled clams</i>	17,00 €
A la marinera <i>Clams in sauce</i>	17,00 €
Zamburiñas al estilo Cabazo ❖ <i>Grilled small scalops with olive oil and garlic</i>	16,00 €
Langostinos a la plancha ❖ <i>Grilled king prawns</i>	12,00 €

* Cualquier otro marisco por previo encargo

**If you wish any other kind of seafood, please order it previously*

** Elaboración 15 minutos

*** Cooking time 15 minutes*



10% I.V.A INCLUIDO
10% V.A.T. INCLUDED

Pescados / Fish

Lomos de bacalao	
A la gallega	18,00 €
<i>Cod back with oil, onions and paprika</i>	
Con pisto	18,00 €
<i>Cod back with tomato sauce, onions and peppers</i>	
A la plancha ❖	18,00 €
<i>Grilled cod back</i>	
Rape en salsa de gambas	24,00 €
<i>Monkfish with prawns sauce</i>	
Merluza del pincho en salsa de marisco ❖	20,00 €
<i>Hake in sea urchin sauce</i>	
- Virrey al horno	Según lonja €
Baked Virrey fish	
- San Martín al horno con patatas panadera	Según lonja €
Baked San Martin with bakery potatoes	
- Lenguado salvaje a la plancha	Según lonja €
Grilled sole	
- Dorada salvaje al horno	Según lonja €
Baked gilt-head fish	
- Lubina salvaje a la plancha	Según lonja €
Grilled sea bass	
- Rodaballo salvaje al horno o a la plancha	Según lonja €
- Percebes (250 gramos)	Según lonja €

Todos nuestros pescados pueden ser preparados a la plancha. Pregunten al personal.

Los pescados preparados a la plancha no llevan gluten.

All our fish can be prepared on the grill under request. Ask it to the waiters. Grilled fish are gluten free.



10% I.V.A INCLUIDO
10% V.A.T. INCLUDED

Carnes / Meat

Solomillo de ternera al queso do Cebreiro ❖ <i>Grilled beef sirloin with Cebreiro cheese sauce</i>	22,00 €
Entrecot de ternera a la plancha ❖ <i>Grilled beef entrecôte</i>	17,00 €
Con salsa pimienta o Cabrales <i>With peper sauce or with Cabrales cheese sauce</i>	19,00 €
Cachopo de ternera al estilo Cabazo <i>Beef escalope with Parma ham and cheese</i>	15,00 €
Secreto de cerdo ibérico ❖ <i>Grilled Iberian pork</i>	16,00 €
Manitas de cerdo estofadas ❖ <i>Stewed pig's trotters</i>	14,00 €
Pollo de corral en salsa** ❖ <i>Roast organic chicken**</i>	
Pato confitado con manzana a la plancha ❖ <i>Duck confit with grilled apple</i>	15,00 €

** Consultar disponibilidad

** *Under availability*

Si es usted intolerante o alérgico a algún producto, le rogamos que nos lo haga saber para cambiar la guarnición del plato.

If you are intolerant or allergic to any product, please let us know in advance to change the garnish.



10% I.V.A INCLUIDO
10% V.A.T. INCLUDED

Menú infantil / Children's Menu

Croquetas caseras con patatas <i>Homemade croquettes and chips</i>	7,00 €
Calamares fritos con patatas <i>Fried squid rings and chips</i>	9,00 €
Fritos de rape con patatas <i>Fried pieces of monkfish and chips</i>	16,00 €
Huevos fritos con patatas y chorizo <i>Fried eggs, chips and chorizo (spicy sausage)</i>	11,00 €
San Jacobo, croquetas, huevo frito y patatas <i>San Jacobo (cheese and ham in breadcrumb), homemade croquettes, fried egg and chips</i>	10,00 €
Milanesa de ternera, huevo frito y patatas <i>Beef milanese, fried eggs and chips</i>	13,00 €
Macarrones con tomate y bonito <i>Macaroni with tuna and tomato</i>	9,00 €



10% I.V.A INCLUIDO
10% V.A.T. INCLUDED