

PARA COMENZAR / TO BEGIN

| | |
|---|---------|
| CONSOMÉ DE POLLO <i>CHICKEN CONSOMMÉ</i> | 6,00 € |
| CALDO GALLEGO ❖ <i>GALICIAN SOUP (WITH VEGETABLES)</i> | 8,00 € |
| JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA SOBRE TOSTAS DE PAN TOMATE (CORTADO A CUCHILLO) <i>HAND CUT IBERIAN HAM ON BREAD TOASTS WITH NATURAL TOMATO SAUCE</i> | 23,00 € |
| CECINA DE LEÓN CON LASCAS DE QUESO CURADO ❖ <i>CURED BEEF WITH SLICES OF MATURE CHEESE</i> | 15,00 € |
| ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON QUESO SAN SIMÓN Y CONFITURA DE TOMATE ❖ <i>CANTABRIAN ANCHOVIES WITH SAN SIMÓN CHEESE AND TOMATO JAM</i> | 18,00 € |
| ENSALADA ESPECIAL CABAZO (LECHUGAS VARIADAS, TOMATE 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>OUR SPECIAL SALAD: (LETTUCE, CHERRY TOMATOES, CORN, TUNA, MUSHROOMS, ARTICHOKES, CHEESE, SERRANO HAM AND CANTABRIAN ANCHOVIES, ASPARAGUS DRESSED WITH CITRUS AND CURRY).</i> | 13,00 € |
| ENSALADA DE LECHUGA, RAPE, SALMÓN AHUMADO, PIÑA Y FRUTOS SECOS ❖ <i>SALAD PREPARED WITH LETTUCE, MONKFISH, SMOKED SALMON, PINEAPPLE AND NUTS.</i> | 15,00 € |
| PULPO 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>JIG-CAUGHT SQUID</i> | 18,00 € |

❖ SIN GLUTEN
GLUTEN FREE

SERVICIO DE PAN: 1.20 € POR PERSONA
SERVICE SUPPLEMENT: 1.20 € PER PERSON

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

PESCADOS / FISH

LOMOS DE BACALAO A LA GALLEGA

COD BACK COOKED INTO A SAUCE MADE WITH OIL, ONIONS AND PAPRIKA

18,00 €

RAPE EN SALSA DE GAMBAS

MONKFISH WITH A PRAWNS SAUCE

24,00 €

PESCADO DEL DÍA

TODAY'S FRESH FISH

(SEGÚN LONJA)
(SUBJECT TO MARKET'S PRICE)

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 GRILLED UNDER REQUEST. PLEASE, ASK IT TO THE WAITERS. GRILL FISH ARE GLUTEN FREE.

CARNES / MEAT

SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON FRITADA DE PIMIENTOS ❖

GRILLED IBERIAN PORK WITH RED AND GREEN FRIED PEPPERS.

16,00 €

PATO CONFITADO CON MANZANA A LA PLANCHA ❖

DUCK CONFIT WITH GRILLED APPLE.

15,00 €

ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA ❖

GRILLED BEEF ENTRECÔTE

17,00 €

CON SALSA PIMIENTA O CABRALES

WITH PEPPER SAUCE OR CABRALES CHEESE SAUCE

19,00 €

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 ALLERGIC OR INTOLERANT TO ANY PRODUCT, PLEASE LET US KNOW IN ADVANCE TO CHANGE THE GARNISH.



SIN GLUTEN

GLUTEN FREE

SERVICIO DE PAN: 1.20 € POR PERSONA

SERVICE SUPPLEMENT: 1.20 € PER PERSON

10% I.V.A INCLUIDO

10% V.A.T. INCLUDED

POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

SURTIDO DE HELADOS CASEROS

ASSORTMENT OF HOMEMADE ICE CREAMS

6,00 €

NUESTRA TARTA DE QUESO

OUR CHEESECAKE

5,00 €

EL TRADICIONAL ARROZ CON LECHE CARAMELIZADO

THE TRADITIONAL RICE PUDDING TOPPED WITH CARAMELIZED SUGAR

5,00 €

SUGERENCIA DEL CHEF

OUR CHEF'S SUGGESTION

5,50 €

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, LE ROGAMOS QUE NOS LO INDIQUE ANTES DEL SERVICIO PARA ASÍ PODER INFORMARLE DE CUÁLES SON LOS PLATOS QUE PUEDE CONSUMIR CON TOTAL SEGURIDAD.
IN CASE OF HAVING ANY ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE, CONTACT US AT THE BEGINNING OF THE SERVICE AND WE WILL BE PLEASED TO INFORM YOU ABOUT WHICH PLATES FROM OUR MENU YOU CAN HAVE.

ESTA CARTA ESTARÁ DISPONIBLE EN NUESTRA TERRAZA CON UN SUPLEMENTO DE PRECIO DEL 20%
THIS MENU WILL BE AVAILABLE AT THE TERRACE WITH A 20% SUPPLEMENT.



SIN GLUTEN

GLUTEN FREE

SERVICIO DE PAN: 1.20 € POR PERSONA

SERVICE SUPPLEMENT: 1.20 € PER PERSON

10% I.V.A INCLUIDO

10% V.A.T. INCLUDED