

Tapas / Snacks

	Ración Full portion
Patatas bravas / <i>Spicy potatoes</i>	7,00€
Patatas fritas / <i>Chip potatoes (Homemade)</i>	5,50€
Ensaladilla rusa / <i>Russian salad</i>	8,50€
Pimientos de Padrón / <i>Padron's green peppers</i>	7,50€
Chipirones frescos a la andaluza	
<i>Deep fried baby squids</i>	11,00€
Calamares frescos a la andaluza	
<i>Fresh deep fried squids</i>	15,00€
Chocos / <i>Deep fried slices of cuttlefish</i>	11,00€
Boquerones fritos / <i>Fried anchovies</i>	8,50€
Alitas de pollo / <i>Fried Chicken wings</i>	7,50€
Croquetas caseras de cocido / <i>Homemade croquettes</i> ...	7,50€
Pincho de tortilla / <i>Spanish omelette</i>	5,50€
Oreja a la gallega / <i>Steamed pork ´s ear Galician's style</i>	8,50€
Boquerones en vinagre / <i>Anchovies in vinegar</i>	8,50€
Piña del Monte con jamón ibérico /	
<i>Pineapple “del Monte” and iberian ham</i>	12,00€

Mariscos de mercado / Fresh Shellfish

Tallarinas frescas / <i>Local little clams</i>	19,00 €
Almejas Gallegas a la plancha o a la marinera /	
<i>Grilled or marinated Galician clams</i>	17,00 €
Mejillones de selección a la plancha o a la marinera /	
<i>Galician's mussels grill or in sauce</i>	14,00 €
Navajas vivas gallegas / <i>Galician's razor clams</i>	16,00 €
Berberechos vivos / <i>Fresh cockles</i>	16,00 €
Cañaïllas / <i>Sea snails</i>	15,00 €
Ostras / <i>Galician´s oysters</i>	S/M
Zamburiñas / <i>Scallop</i>	15,00 €
Pulpo con cachelos / <i>Octupus serve on steam potatoes</i>	18,00 22,00 €
Gambas al ajillo / <i>Garlic prawns</i>	15,00 €
Gamba roja fresca / <i>Fresh red shrimps</i>	S/M
Bogavante vivo / <i>Fresh blue lobster</i>	S/M

Pasta y sopas / Soups & Pasta

Espaguetis pesto o bolognesa /	
<i>Spaguetti (Pesto or Bolognese sauce)</i>	7,00 €
Crema de marisco / <i>Fish & shellfish cream</i>	12,00 €

Ensaladas / Salads

	Ración Full portion
Ensalada verde (lechuga, tomate y cebolla)	
<i>Green salad (lettuce, tomato and onion)</i>	7,50 €
Ensalada Rincón de Galicia /	9,50
<i>Rincon de Galicia's salad</i>	€
Ensalada con queso de cabra y frutos secos /	12,00
<i>Goat cheese and dry fruits salad</i>	€
Anchoas de L'Escala con pimientos escalivados /	15,00
<i>L' Escala's anchovies on roasted red pepper</i>	€
Habitas baby salteadas con virutas de Jabugo /	15,00
<i>Sauteed small Green beans with cured ham</i>	9,50 €
Ensalada de bacalao / <i>Desalted cod salad</i>	9,50 €
Salpicón de pulpo / <i>Octupus salad</i>	12,00 €
Parrillada de verduras / <i>Mixed Grill Vegetables</i>	€

Embutidos / Cold Cuts

	1/2 Ración 1/2 Portion
Lacón Ibérico / <i>Galician's raw ham</i>	9,00 12,00 €
Jamón Ibérico / <i>Cured acorn ham</i>	18,00 €
Queso Flor de Esgueva / <i>Cured Flor de Esgueva cheese</i>	9,00 12,00 €

Carnes a la Brasa / Grilled Meats

Chuletón de ternera (1kg) al gusto / <i>Rib eye (1kg)</i>	45,00 €
Chuletón de ternera al gusto / <i>Rib eye</i>	22,00 €
Costillas de cordero / <i>Lamb chops</i>	22,00 €
Solomillo de ternera al gusto / <i>Filet steak</i>	24,00 €
Entrecot de ternera al gusto / <i>Sirloin steak</i>	18,00 €
Parrillada de carne 2 personas (Pechuga, butifarra, chorizo, churrasco, entraña, entrecot) / <i>Mixed grill for two (Chicken breast, Churrasco, Catalanian sausage, red sausage, thin skirt, sirloin)</i>	45,00 €
Butifarra / <i>Catalonian sausage</i>	7,50 €
Churrasco / <i>Churrasco</i>	14,00 €
Entraña / <i>Thin skirt</i>	17,00 €

Platos combinados / Combined dishes

Patatas, ensalada y huevos / <i>Potatoes, salad and eggs</i>	
Lomo / <i>Iberian</i>	12,00 €
Pechuga de pollo / <i>Chicken breast</i>	12,00 €
Hamburguesa de ternera / <i>Veal Burger</i>	12,00 €
Chorizo gallego con huevo y patatas /	
<i>Galician red sausage with egg and potatoes</i>	12,00 €

Pescados / Fishes

	Ración Full portion
Sardinas a la plancha / <i>Grilled Sardines</i>	8,50 €
Sepia a la plancha / <i>Grilled Cuttlefish</i>	17,00 €
Calamarcitos frescos a la plancha / <i>Grilled fresh squids</i>	19,00 €
Rape a la plancha o a la marinera /	
<i>Monkfish (Grilled or in mussel, clams and praws sauce)</i>	22,00 €
Merluza a la plancha o marinera /	
<i>Flake (Grilled or in mussels, clams and praws sauce)</i>	17,00 €
Dorada a la plancha / <i>Gilt head (Grilled)</i>	16,00 €
Lubina a la plancha / <i>Seabass (Grilled or oven)</i>	16,00 €
Rodaballo Gallego a la plancha / <i>Galician Turbot (Grilled)</i>	22,00 €
Lenguado a la plancha / <i>Grilled sole</i>	S/M
Bacalao con sanfaina / <i>Cod in Xanfaina (Ratatville)</i>	21,00 €
Bacalao a la gallega /	
<i>Cod Galician way (Red sweet chilli, garlic, potatoes)</i>	21,00 €
Salmón a la plancha / <i>Grilled salmon</i>	17,00 €

Arroces / Rices And Noddles

Paella de marisco / <i>Seafood paella</i>	22,00 €
Calamar, almejas, mejillones, gambas, cigalas y bogavante	
<i>Squid, clams, mussels, prawn, scampi and blue lobster</i>	
Paella mar y montaña / <i>Mixed paella</i>	23,00 €
Calamar, mejillones, almejas, gambas, cigalas, bogavante y pollo	
<i>Squid, mussels, clams, prawns, scampi, blue lobster and chicken</i>	
Paella de verduras / <i>Vegetables paella</i>	18,00 €
Fideuá de marisco / <i>Seafood “fideua”</i>	22,00 €
Calamar, mejillones, gambas, cigalas, almejas y bogavante	
<i>Noddles, squid, clams, mussels, prawn, scampi, blue lobster</i>	
Arroz negro / <i>Squids ink Paella</i>	22,00 €
Calamar, almejas, gambas, cigalas, mejillones y bogavante	
<i>Squid ´s ink, squid, clams, mussels, prawn, scampi, blue lobster</i>	
Arroz caldoso con bogavante / <i>Juicy Rice with Blue lobster</i>	27,00 €
1/2 Bogavante por persona / 1/2 Blue lobster per person	

*Arroz mínimo 2px.

Pan blanco / <i>Bread</i>	1,50 €
Pan con tomate / <i>Bread with tomatoes</i>	1,75 €

Iva incluido / VAT included



Vinos Blancos / White Wines

Vino de la Casa / House wine	9.00 €
Turbio (A kind of Galician tradicional wine.Dry).....	9,00 €
Alba Martín -Albariño (D.O. Rias Baixas)	17,00 €
Martin Codax - Albariño(D.O. Rias Baixas)	22,00 €
Mar de Frades - Albariño (D.O. Rias Baixas)	31,00 €
Terras Gauda - Albariño(D.O. Rias Baixas)	29,00 €
Baron de Leiy -Semidulce (D.O.Rioja)	19,00 €
Jel marido de mi amiga -Semidulce (D.O.Rioja)	17,00 €
Ermita d' Espids (D.O.Rueda)	18,00 €
Perro Verde - Verdejo(D.O. Rueda)	21,00 €
Blanc Pescador (D.O.Emperdà)	14,00 €

Rosados / Rose Wine

Rosado de la Casa / House wine	9,00 €
Cuatropasos (D.O Bierzo mencia)	15,00 €

Sangrías / Sangries

	1/2	1
Vino / Red wine Sangria	7,00	15,00 €
Cava / Cava (Sparkling Wine)	9,00	17,00 €

Cavas / Caves

Brut Nature de la Casa	14,00 €
Montparal Vintage (D.O.Cava)	17,00 €
Torelló Brut Reserva (D.O.Cava).....	24,00 €
Juves Camps Reserva de la Familia (D.O.Cava)	29,00 €
M o ë t C h a n d o n (D . O . C h a m p a g n e)	59,00 €

Tintos / Red Wine

Tino de la Casa / House wine	9.00 €
Coto Crianza (D.O.Rioja)	15,00 €
Cune Crianza (D.O.Rioja)	16,00 €
Luis Cañas Crianza (D.O.Rioja)	22,00 €
Protos Roble (D.O.Ribera del Duro)	17,00 €
Pesquera crianza (D.O.Ribera del Duro)	37,00 €
Pago de los Capellanes Crianza (D.O.Ribera del Duro)	39,00 €
Pago de Carroveja	49,00 €

Rincón de Galicia =
RESTAURANTE · MARISQUERIA