

HACEMOS UN VERMOUTH



Olivas con hueso Olives amb os Olives	3,6 €
Olivas rellenas de anchoa Olives farcides d'anxova Olives stuffed with anchovy	3,2 €
Anchoas del cantábrico 00' (ud.) Anxoves del cantàbric 00' (u.) Cantabrian anchovies 00' (u.)	2,5 €
Berberechos de Galicia (lata) Escopinyes de Galícia (llauna) Galician cockles (can)	12 €
Mejillones en escabeche (lata) Musclos en escabetx (llauna) Pickled mussels (can)	6,5 €
Patatas chips Patates xips Potato chips	2,5 €
Almendras fritas Ametlles fregides Fried almonds	3,5 €
Boquerones en vinagre Seitons en vinagre Anchovies marinated in vinegar	8,5 €
Gilda "Gilda" "Gilda" (Pickled skewer)	2,50 €

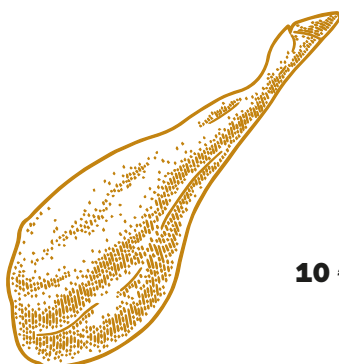


Acompáñalo de Aperol Spritz
o vermut de la casa
Acompanya'l d'Aperol Spritz
o vermut de la casa
Accompany it with Aperol Spritz
or house vermouth

CHARCUTERÍA



	1/2	R
Paletilla ibérica de bellota Espatlla ibèrica de gla Iberian acorn-fed shoulder	14 €	22 €
Lomito ibérico de bellota Llomet ibèric de gla Iberian acorn-fed loin	14 €	22 €
Tabla de ibéricos Taula d'ibèrics Iberian cold meats table	10 €	20 €
Tabla de quesos Taula de formatges Cheeseboard		18 €
Cecina de León Cecina de León Smoked beef from León		16,5 €
Jamón reserva Pernil reserva Reserve ham		14 €
Queso de oveja Formatge d'ovella Sheep cheese	10 €	16 €
Chorizo picante de León Xoriço picant de León Spicy chorizo fom León		10 €



CACHELOS CON

Zorza y huevo frito **12,5 €**
Zorza i ou ferrat
Zorza and fried egg

Paletilla ibérica y huevo frito **14,5 €**
Espotlla ibèrica i ou ferrat
Iberian pork shoulder and fried egg

Chistorra Navarra y huevo frito **11,9 €**
Xistorra Navarra i ou ferrat
Chistorra from Navarra and fried egg

Foie y huevo frito **14,5 €**
Foie i ou ferrat
Foie and fried egg



TAPAS DE LA TIERRA



Torreznos de Soria **8 €**
Rostes de Soria
"Torreznos" from Soria (crispy pork belly strips)

Patatas bravas **5,9 €**
Patates braves
Spicy potatoes

Pimientos del padrón **7,5 €**
Pebrots del padró
Padrón peppers

Flores de alcachofa confitadas en AOVE con foie (ud.) **6,5 €**
Flors de carxofa confitades amb OOVE amb foie (u.)
Artichoke flowers candied in EVOO with foie (u.)

Lacón a la gallega **9 €**
Braó de pork a la gallega
Galician Lacón

Chistorra Navarra **6,9 €**
Xistorra Navarra
Chistorra from Navarra

Croqueta casera de jamón ibérico de bellota (ud.) **2,50 €**
Croqueta casolana de pernil ibèric de gla (u.)
Homemade acorn-fed Iberian ham croquette (u.)

Bomba de carne rellena de carne mixta e ibérico **5,2 €**
Bomba de carn farcida de carn mixta i ibèric
Meat bomb stuffed with mixed meat and Iberian ham

Pincho moruno con tostadas y alioli **7,5 €**
Pinxo morú amb torrades i allioli
Marinated diced pork with toast and aioli

Sticks de pollo de corral crujiente con mermelada de frutas del bosque **9,6 €**
Sticks de pollastre de corral cruixent amb mermelada de fruites del bosc
Crispy free-range chicken sticks with forest fruit jam

Oreja a la madrileña **9 €**
Orella a la madrilenya
Madrid-style pork ear

Cachelos de patata gallega 100% con AOVE, **5 €**
sal Maldon y pimenton de La Vera
Cachelos de patata gallega 100% amb OOVE,
sal Maldon i pebre vermell de La Vera
100% Galician potato cachelos with EVOO,
Maldon salt and paprika from La Vera

Nachos con guacamole, pico de gallo y queso cheddar **9,5 €**
Nachos amb guacamole, bec de gall i formatge cheddar
Nachos with guacamole, pico de gallo and cheddar cheese

TAPAS DEL MAR



Coquinas salteadas Tellerines saltejades Sautéed wedge shells	12,5 €
Chipirones a la andaluza Calamarsons a l'andalusa Andalusian style squid	10 €
Gambas al ajillo Gambes a l'all Shrimp Scampi	16,5 €
Mejillones gallegos de roca vapor o marinera Musclos gallecs de roca vapor o marinera Galician steam or seafood rock mussels	12,5 €
Gamba roja a la plancha (8ud.) Gamba vermella a la planxa (8u.) Grilled red shrimp (8u.)	22 €
Pulpo a la gallega Pop a la gallega Galician-style octopus	24,5 €
Buñuelos caseros de bacalao Bunyols casolans de bacallà Homemade cod fritters	9,2 €
Chanquetes a la andaluza con huevo frito Xanquets a l'andalusa amb ou ferrat Andalusian whitebait with fried egg	11,5 €
Calamar fresco a la plancha Calamar fresc a la planxa Grilled fresh squid	14,5 €
Calamar fresco a la andaluza Calamar fresc a l'andalusa Fresh squid Andalusian style	12,9 €
Esqueixada de bacalao con coulis de tomate Esqueixada de bacallà amb coulis de tomàquet Cod esqueixada with tomato coulis	10,75 €
Salpicón de marisco Còctel de marisc Seafood salad	10,75 €
Zamburiñas (ud.) "Zamburiña" (u.) Scallop (u.)	3,5 €
Almejas gallegas Cloïsses gallegues Galician clams	S/M
Navajas gallegas Navalles gallegues Galician razor clams	S/M
Cigalas (ud.) Escamarlans Norway lobster	S/M



SOPAS Y GUISOS



- Caldo gallego **8,5 €**
Brou gallec
Galician broth
- Callos **9,5 €**
tripes
Tripe
- Salmorejo cordobés con huevo y jamón picado **8,5 €**
Salmorejo cordovès amb ou i pernil serrà picat
Cordoban salmorejo with egg and chopped serrano ham

ENSALADAS



- Ensalada de la huerta con espárrago cojonudo y ventresca de atún **10 €**
Amanida de l'horta amb espàrrec "Cojonudo" i ventresca de tonyina
Garden salad with asparagus and tuna belly
- Ensaladilla rusa casera con ventresca de atún **8,9 €**
Amanida russa casolana amb ventresca de tonyina
Homemade Russian salad with tuna belly
- Ensalada de rúcula y burrata **13,5 €**
Amanida de ruca i burrata
Arugula and burrata salad
- Pimientos del Bierzo con lomo de bonito **16 €**
Pebrots del Bierzo amb llom de bonítol
Bierzo peppers with tuna loin
- Ensalada de queso cabra con manzana confitada en aove **11,5 €**
Amanida de formatge cabra amb poma confitada amb OOVE
Goat cheese salad with apple confit in EVOO
- Tartar de salmón con aguacate y arroz salvaje **16,5 €**
Tàrtar de salmó amb alvocat i arròs salvatge
Salmon tartar with avocado and wild rice

ARROCES



Mínimo 2 personas · Mínim 2 persones · Minimum 2 people

- Arroz de gamba roja y calamar (clásico o negro) **(p/p) 19 €**
Arròs de gamba vermella i calamar (clàssic o negre)
Red shrimp and squid rice (classic or black)
- Arroz de alcachofas con secreto ibérico **(p/p) 19 €**
Arròs de carxofes amb secret ibèric
Artichoke rice with Iberian "secreto"
- Arroz de verduras asadas y alioli **(p/p) 16 €**
Arròs de verdures rostides i allioli
Rice with roasted vegetables and aioli
- Arroz caldoso con bogavante **(p/p) 25 €**
Arròs caldós amb llamàntol
Rice with lobster



PLATOS VEGANOS



Ensalada de arroz, aguacate y vinagreta de verduras <i>Amanida d'arròs, alvocat i vinagreta de verdures</i> <i>Rice, avocado and vegetable vinaigrette salad</i>	16,5 €
Canelones de espinacas, piñones, pasas y bechamel de calabaza <i>Canelons d'espinacs, pinyons, panses i beixamel de carbassa</i> <i>Spinach, pine nuts, raisins and pumpkin bechamel cannelloni</i>	10 €
Arroz de Heura y verduras <i>Arròs de Heura i verdures</i> <i>Heura rice and vegetables</i>	25 €

PESCADOS



Suprema de morro de bacalao (Al gusto, con ajitos, gratinado o Plancha) <i>Suprema de morro de bacallà</i> (Al gust, amb allets, gratinat o planxa) <i>Cod snout supreme</i> (To taste, with garlic, Gratin or Grill)	22 €
Sepia de playa fresca <i>Sípia de platja fresca</i> <i>Fresh beach cuttlefish</i>	22 €
Pata de pulpo a la brasa <i>Pota de pop a la brasa</i> <i>Grilled octopus leg</i>	22 €
Centro de lomo de atún fresco a la brasa con nuestra vinagreta <i>Centre de llom de tonyina fresca a la brasa amb la nostra vinagreta</i> <i>Grilled fresh tuna loin center with our vinaigrette</i>	24 €
Tataki de atún con veriduritas braseadas <i>Tataki de tonyina amb verduretes brasejades</i> <i>Tuna tataki with braised vegetables</i>	18 €



PESCADO DEL DÍA

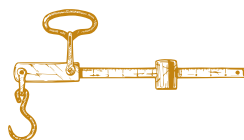
De nuestra vitrina



A la parrilla, con ajos o al horno · A la graella, amb alls o al forn · Grilled, with garlic or baked

Rodaballo (~1kg) Turbot (~ 1Kg) <i>Turbot (~ 1Kg)</i>	48 €
Lubina (~1kg) Llobarro (~ 1Kg) <i>Sea bass (~ 1Kg)</i>	44 €
Dorada (~1kg) Daurada (~ 1Kg) <i>Gilt-head bream (~ 1Kg)</i>	40 €

CARNES AL PESO



Vaca vieja Txogitxu (kg) 52 €
Vaca vella Txogitxu
Txogitxu old cow

Chuletón de vaca vieja de lomo alto o bajo (kg) 52 €
Mitjana de vaca vella de llom alt o baix
Old cow T-Bone Steak from high or low loin

Solomillo de vaca (300gr) 27,5 €
Filet de vaca (300gr)
Beef sirloin (300gr)

Solomillo de vaca con foie 33,5 €
Filet de vaca amb foie
Beef sirloin with foie

CARNES



Cachopo de ternera relleno de cecina de León y queso de Valdeón 26 €
Cachopo de vedella farcit de cecina de León i formatge de Valdeón
Beef cachopo stuffed with Smoked beef from Leon and Valdeón cheese



Churrasco de Txogitxu a la brasa 16,5 €
Churrasco de Txogitxu a la brasa
Grilled Txogitxu steak

Presa ibérica de bellota a la brasa 22 €
Presca ibèrica de gla a la brasa
Grilled acorn-fed shoulder blade pork

Secreto ibérico de bellota a la brasa 22 €
Secret ibèric de gla a la brasa
Grilled acorn-fed Iberian "Secreto" (shoulder muscle)

Pollo de corral a la brasa 14,5 €
Pollastre de corral a la brasa
Grilled free-range chicken

Butifarra a la brasa 12 €
Botifarra a la brasa
Grilled botifarra (catalan sausage)

Chuletillas de cordero a la parrilla 21,5 €
Xulettes de xai a la graella
Grilled lamb chops

Steak tartar 20 €
Steak tàrtar
Steak tartare

Hamburguesa de wagyu 13,9 €
Hamburguesa de wagyu
Wagyu burger

Todas nuestras carnes acompañadas de cachelos o fritas y pimientos del padrón
Totes les nostres carns van acompanyades de cachelos o patates fregides i pebrots del padró
All our meats are accompanied by cachelos or french fries and padrón peppers

Pan gallego con tomate y AOVE 2,5 €
Pa gallec amb tomàquet i OOVE
Galician bread with tomato and EVOO

Pan gallego · Pa gallec · Galician bread 1,5 €



VINOS

BLANCOS

Blanco de la casa
Linar de Vides



3,2 €



16 €



Villanueva
DO Rías Baixas
Albariño

20 €



O Luar do Sil
DO Valdeorras
Godello

23 €



Canals Munné Idil·lic
DO Penedès
Muscat

18 €



Canals Munné Gran Blanc Prínceps
DO Penedès
Xarel·lo

22 €



Priós Máximus
DO Rueda
Verdejo

3,25 €

13,9 €



José Pariente
DO Rueda
Verdejo

22 €



Galván Blanco
DO Monterrei
Godello, treixadura

18 €

TINTOS



Ramón Bilbao Crianza
DOCa Rioja
Tempranillo



3,8 €



19 €



Prios Máximus Roble
DO Ribera del Duero
Tempranillo

3,5 €

16 €



Blau
DO Montsant
Syrah, Cariñena, Garnacha

3,6 €

18,5 €



Canals Munné Gran Princeps
DO Penedès
Garnacha, samsó

18,5 €



Prios Máximus Crianza
DO Ribera del Duero
Tempranillo

22 €



Pago de Los Capellanes Roble
DO Ribera Del Duero
Tempranillo

28,5 €



Pétalos
DO El Bierzo
Mencía, garnacha tintorera

28,5 €



Carmelo Rodero
DO Ribera Del Duero
Tinta del País (tempranillo)

26 €



Luis Cañas Crianza
DOCa Rioja
Tempranillo, garnacha

26 €

TINTOS



Cap de Pera

DO Montsant

Garnacha, samsó, syrah, cabernet sauvignon, merlot, tempranillo



22 €



Enate Crianza

DO Somontano

Tempranillo, cabernet sauvignon

25 €



Cuatro Pasos

DO Bierzo

Mencia

17 €



Sentiments

DOQ Priorat

Garnacha, cariñena

26 €



Galván Tinto

DO Monterrei

Mencia

18 €

ROSADOS

Rosado de la casa
Las Campanas


2,9 €


13,9 €



Cuatro Pasos
DO Bierzo
Mencia

17 €



Enate
DO Somontano
Cabernet sauvignon

16 €



Ramón Bilbao
DOCa Rioja
Garnacha, viura

18,5 €

CAVAS CANALS MUNNE



Insuperable Brut Reserva
Macabeo, xarello, parellada


3 €


16,5 €



Lola Rose Brut Reserva
Pinot noir

24 €



ADN Gran Reserva Brut Nature
Macabeu, chardonnay, parellada

24 €



Gran Duc Gran Reserva
Chardonnay, xarello, macabeo

43,5 €

Gran Sangria de tinto

6,9 €

19 €

Gran Sangria de Cava Insuperable

7,9 €

23,5 €



