



la sifonería

GASTROBAR • A CORUÑA

Lo que bien empieza...

Pulpo a feira

21.00 €

"A feira" style octopus (boiled octopus with paprika and olive oil)

Alérgenos: moluscos

Mejillones al vapor

14.50 €

Steamed mussels

Alérgenos: moluscos

Vieiras del pacífico a la plancha

20.00 €

Grilled small scallops

Alérgenos: moluscos

Setas empanadas con alioli

15.00 €

Breaded oyster mushroom with garlic sauce

Alérgenos: huevos, gluten

Croquetas de cecina y foie

12.50 €

Cured meat and foie croquettes

Alérgenos: soja, lácteos, huevo, gluten

Saquitos de perdiz escabechada

15.00 €

Little bags of marinade quail

Alérgenos: huevos, gluten, lácteos, sulfitos

Calabaza asada con crema de queso de cebreiro y praliné de pipas

14.00 €

Roasted pumpkin with Cebreiro cheese cream and sunflower seed praline

Alérgenos: lácteos

Guiso de setas de temporada con huevo trufado

16.00 €

Seasonal mushroom stew with truffled egg

Alérgenos: huevos, soja.

Parrillada de verduras

17.00 €

(con queso de rulo de cabra + 2,50€)

Grilled vegetables. (With goat roller cheese + 2,50€)

Tortilla de langostinos y patatas chips caseras al ajillo

15.00 €

Spanish omelette with prawns and homemade potatoes chips with garlic

Alérgenos: Crustáceos y huevo

RACIÓN

Risotto con setas, calabaza asada y trufa 20.00 €
Risotto with mushrooms, roasted pumpkin and truffles
Alérgenos: sulfitos, lactosa y soja

Arroz mariner 18.00 €
Seafood rice
Alérgenos: Crustáceos y moluscos

Osobuco de ternera gallega con salsa de cerveza negra y castañas 21.00 €
Osso buco with black beer and chestnuts
Alérgenos: lácteos, soja, frutos de cáscara, sulfitos, gluten

Pan 1€/p.p.
Bread
Alérgenos: gluten



Pan sin gluten 2.00€
Bread without gluten

... *bien acaba*

Tarta de queso al horno con lágrima de galleta 6.00 €
Cheesecake with biscuit cream
Alérgenos: gluten, lácteos, huevos

Bizcocho de cerveza negra con helado de queso 6.50 €
Chocolate Guinness cake with cheese ice cream
Alérgenos: gluten, lácteos, huevos, cacahuetes, frutos de cáscara, sulfitos

Tarta sueca de manzana y frutos secos con helado de vainilla 7,00 €
Swedish apple pie with nuts and vanilla ice cream
Alérgenos: gluten, lácteos, huevos, cacahuetes, frutos de cáscara

Torrija de pan brioche con sopa de chocolate y helado de coco 6.50 €
French toast with chocolate soup and coconut ice cream
Alérgenos: gluten, lácteos, huevos, puede contener trazas de frutos secos, cacahuetes

Aviso importante sobre alérgenos

Debido a las dimensiones de nuestra cocina, existe la posibilidad de que se produzca contaminación cruzada de alérgenos. Si usted padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, le rogamos que informe al personal de sala para que nuestro equipo de cocina pueda preparar sus platos con las medidas adecuadas.

Allergen Notice

Due to the size of our kitchen, there is a possibility of cross-contamination. If you have any food allergies or intolerances, please inform our front-of-house staff so that our kitchen team can prepare your dishes with the appropriate care and precautions.

Precios con IVA incluido / prices with VAT included

