



## TAPAS

## TERRAZA

<b>1 - LACÓN ASADO</b> <i>Espatlla de Porc al Forn</i> <i>Roast Shoulder of Pork</i>	<b>8,90€</b>	<b>9,50€</b>
<b>2 - LACÓN COCIDO</b> <i>Espatlla de Porc Cuita</i> <i>Coged Shoulder of Pork</i>	<b>8,90€</b>	<b>9,50€</b>
<b>3 - CARACOLES EN SALSA</b> <i>Cargols en Salsa</i> <i>Stewed Snails in Tomato Sauce</i>	<b>5,50€</b>	<b>6,40€</b>
<b>4 - CROQUETAS CASERAS ( unidad)</b> <i>Croquetes de la Casa</i> <i>Home-Made Croquettes ( unit Price)</i>	<b>1,80€</b>	<b>1,95€</b>
<b>5 - BOMBA DE LA CASA</b> <i>Bomba de la Casa</i> <i>Spicy Meat Stuffed Potato Ball</i>	<b>3,20€</b>	<b>3,50€</b>
<b>6 - EMPANADA DE CARNE O ATÚN</b> <i>Empanada de Carn o Tonyina</i> <i>Meat or Tuna Pie</i>	<b>3,50€</b>	<b>4,20€</b>
<b>7 - CAZUELA DE CALLOS</b> <i>Cassola de Callos</i> <i>Tripe with Sauce Casserole</i>	<b>5,00€</b>	<b>5,90€</b>
<b>8 - CAZUELA DE CALAMARES EN SALSA</b> <i>Cassola de Calamars en Salsa</i> <i>Squid with Sauce Casserole</i>	<b>6,90€</b>	<b>7,10€</b>
<b>9 - MEJILLONES MARINERA</b> <i>Musclos a la Marinera</i> <i>Mussels in Marine Sauce</i>	<b>5,90€</b>	<b>7,10€</b>
<b>10 - ESCALIVADA</b> <i>Escalivada</i>	<b>5,90€</b>	<b>6,20€</b>
<b>11 - BOQUERONES EN VINAGRE</b> <i>Seitons en Vinagre</i> <i>Fresh anchovies marinated in vinegar</i>	<b>4,90€</b>	<b>5,50€</b>

**TERRAZA**

<b>12 – CHOCO FRITO</b> <i>Calamarcets fregits</i> <i>Fried Cuttlefish</i>	<b>9,50€</b>	<b>10,50€</b>
<b>13 – PULPO A LA GALLEGA</b> <i>Pop a la Gallega</i> <i>Coged Octopus Galician Style</i>	<b>15,80€</b>	<b>17,90€</b>
<b>14 – BACALAO A LA LLAUNA</b> <i>Bacallà a la llauna</i> <i>Coged cod with vegetables</i>	<b>11,50€</b>	<b>13,00€</b>
<b>16 – SALPICÓN DE PULPO</b> <i>Amanida de Pop</i> <i>Octopus Salad</i>	<b>7,50€</b>	<b>8,80€</b>
<b>17 – PIMIENTOS DE PADRÓN</b> <i>Pebrotets de Padrón</i> <i>Fried Green Peppers</i>	<b>5,50€</b>	<b>6,60€</b>
<b>18 – CAZUELA DE CHAMPIÑONES</b> <i>Cassola de Xampiñons</i> <i>Stewed Mushroom</i>	<b>4,50€</b>	<b>5,40€</b>
<b>19 – ENSALADILLA RUSA</b> <i>Amanida Russa</i> <i>Russian Salad</i>	<b>4,50€</b>	<b>5,40€</b>
<b>20 – CALAMARES A LA ROMANA</b> <i>Calamars a la Romana</i> <i>Squid Rings Freíd in Batter</i>	<b>9,00€</b>	<b>9,90€</b>
<b>21 – ANCHOAS</b> <i>Anxoves</i> <i>Anchovies</i>	<b>8,00€</b>	<b>9,60€</b>
<b>22 – JAMÓN IBÉRICO</b> <i>Pernil Ibèric</i> <i>Iberian cured ham</i>	<b>15,00€</b>	<b>18,00€</b>

**TERRAZA**

<b>23 – LOMO IBÉRICO</b> <i>Llom ibèric</i> <i>Cured Loin of Iberian Pork</i>	<b>12,00€</b>	<b>14,00€</b>
<b>24 – CHORIZO IBÉRICO</b> <i>Xoriço Ibèric</i> <i>Iberian Pork Sausage Flavoured with Paprika</i>	<b>10,00€</b>	<b>12,00€</b>
<b>25 – QUESO MANCHEGO</b> <i>Formatge Manxeg</i> <i>Ripened Spanish Cheese</i>	<b>7,50€</b>	<b>8,80€</b>
<b>26 – PLATO DE EMBUTIDO IBÉRICO</b> <i>Plat d'embotit ibèric</i> <i>A plate of sansege iberian</i>	<b>15,00€</b>	<b>16,50€</b>
<b>27 – TABLA DE QUESOS DEL PAÍS</b> <i>Taula de formatges del pais</i> <i>Cheese plate of the county</i>	<b>13,00€</b>	<b>14,50€</b>
<b>28 – TORTILLA DE PATATAS</b> <i>Truita de Patates</i> <i>Spanish Potato Omelette</i>	<b>3,50€</b>	<b>4,20€</b>
<b>29 – PATATAS BRAVAS</b> <i>Patates Braves</i> <i>Fried potatoes with Spicy Tomato Sauce</i>	<b>3,50€</b>	<b>4,20€</b>
<b>30 – OREJA A LA GALLEGA</b> <i>Orella a la Gallega</i>	<b>5,80€</b>	<b>6,90€</b>
<b>31 – GAMBAS AL AJILLO</b> <i>Gambes amb all</i>	<b>8,50€</b>	<b>9,50€</b>
<b>32 – BERBERECHOS</b> <i>Escopinyes</i> <i>Cockles</i>	<b>7,50€</b>	<b>8,50€</b>
<b>PAN CON TOMATE</b> <i>Pa amb Tomàquet</i> <i>Bread with spread tomato</i>	<b>1,50€</b>	<b>2,00€</b>



## **TORRADAS**

### **TERRAZA**

<b>TORRADA DE ANCHOAS</b> <i>Torrada d'Anxoves</i> <i>Anchovies on Toast</i>	<b>12,00€</b>	<b>13,50€</b>
<b>TORRADA DE ESCALIBADA Y ANCHOAS</b> <i>Torrada d'escalivada amb anxoves</i> <i>Grilled Vegetable on Toast and anchovies</i>	<b>10,00€</b>	<b>11,50€</b>
<b>TORRADA DE ATÚN</b> <i>Torrada de Tonyina</i> <i>Tuna Fish on Toast</i>	<b>6,00€</b>	<b>7,50€</b>
<b>TORRADA DE JAMÓN IBÉRICO</b> <i>Torrada de Pernil Ibèric</i> <i>Cured Ham on Toast (Spanish)</i>	<b>14,00€</b>	<b>15,50€</b>
<b>TORRADA DE MANCHEGO</b> <i>Torrada de Formatge "Manchego"</i> <i>Cured Cheese on Toast</i>	<b>6,00€</b>	<b>7,50€</b>



## **ENTRANTES**

### **TERRAZA**

<b>ESPÁRRAGOS ( 2 salsas)</b> <i>Esparces ( 2 salses)</i> <i>Asparagus</i>	<b>7,50€</b>	<b>9,00€</b>
<b>ENSALADA MIXTA</b> <i>Amanida Mixta</i> <i>Mixed Salad</i>	<b>6,80€</b>	<b>7,50,€</b>
<b>ENSALADA RINCÓN DE GALICIA</b> <i>Amanida Racó de Galicia</i> <i>Home salad “ Rincón de Galicia”</i>	<b>9,90€</b>	<b>11,90€</b>
<b>ESCALIVADA CON ANCHOAS</b> <i>Escalivada amb anxoves</i> <i>Grilled vegetables with anchovies</i>	<b>10,00€</b>	<b>10,50€</b>
<b>ENTREMESES IBÉRICOS</b> <i>Entremesos Ibèrics</i> <i>Appetizer ( ibéricos)</i>	<b>11,50€</b>	<b>13,00€</b>
<b>CANALONES GRATINADOS</b> <i>Canalons gratinats</i> <i>Cannellonis grated in oven</i>	<b>7,90€</b>	<b>8,50€</b>
<b>CALDO GALLEGO</b> <i>Brou Galleg</i> <i>Galician special soup</i>	<b>7,50€</b>	<b>7,50€</b>
<b>GAZPACHO ( Verano)</b> <i>Gaspatxo</i> <i>Summer Gazpacho</i>	<b>6,00€</b>	<b>6,50€</b>
<b>PAELLA MARINERA</b> <i>Paella Marinera</i> <i>Marine Rice</i>	<b>15,00€</b>	<b>15,00€</b>



## **CARNE GALLEGA**

### **TERRAZA**

<b>ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA</b>	<b>15,50€</b>	<b>16,90€</b>
<i>Entrecot de vedella a la planxa</i> <i>T-Bone Steak on the grill</i>		
<b>ENTRECOT DE TERNERA AL ROQUEFORT</b>	<b>16,50€</b>	<b>17,50€</b>
<i>Entrecot de vedella al roquefort</i> <i>T-Bone Steak with roquefort cheese</i>		
<b>ENTRECOT TERNERA A PIMIENTA VERDE</b>	<b>16,50€</b>	<b>17,50€</b>
<i>Entrecot de vedella al pebre</i> <i>T-Bone steak with green pepper</i>		
<b>CHULETÓN DE VERÍN</b>	<b>19,90€</b>	<b>21,00€</b>
<i>“Chuletón “ de Verín</i> <i>T-Bone steak from Verín</i>		
<b>CORDERO A LA PLANCHA</b>	<b>14,00€</b>	<b>15,50€</b>
<i>Xai a la planxa</i> <i>Muttons Ribs on Grill</i>		
<b>CHURRASCO DE TERNERA A LA PLANCHA</b>	<b>9,90€</b>	<b>11,50€</b>
<i>Xurrasco a la planxa</i> <i>Bulls meta on the grill</i>		
<b>LACÓN CON GRELOS, CHORIZO Y CACHELOS</b>	<b>13,50€</b>	<b>14,50€</b>
<i>Lacón amb grelos, xoriço i cachelos</i> <i>Coged ham with hard sausage and galician potatoes</i>		
<b>LACÓN CON CACHELOS</b>	<b>9,90€</b>	<b>11,50€</b>
<i>Lacón amb cachelos</i> <i>Coged ham potatoes</i>		
<b>SOLOMILLO</b>	<b>20,50€</b>	<b>22,00€</b>
<i>Filet de vedella</i>		



## **PESCADO FRESCO**

### **TERRAZA**

#### **MERLUZA A LA GALLEGA**

*Lluç a la gallega  
Hake Galician Style*

**17,50€**

**19,50€**

#### **MERLUZA A LA PLANCHA**

*Lluç a la planxa  
Grilled Hake*

**11,00€**

**12,50€**

#### **SALMÓN A LA PLANCHA (con sal Gorda)**

*Salmó a la planxa  
Grilled Salmon*

**10,50€**

**12,50€**

#### **SEPIA A LA PLANCHA**

*Sípia a la planxa  
Grilled Cuttlefish*

**13,00€**

**14,00€**

#### **GAMBA A LA PLANCHA**

*Gamba a la planxa  
Grilled Shrimps*

**16,00€**

**17,50,€**

#### **LANGOSTINOS A LA PLANCHA**

*Llagostins a la planxa  
Giant Grilled prawns*

**14,50€**

**16,00€**

#### **BACALAO GRATINADO “ ALLIOLI”**

*Bacallà gratinat “ Allioli”  
Codfish*

**13,00€**

**14,50€**

#### **CHIPIRONES A LA ANDALUZA**

*Xipirons a l'andalusa  
Baby Squid andalusian style*

**11,90€**

**13,90€**

#### **BACALAO A LA LLAUNA**

*Bacallà a la llauna  
Codfish with grilled*

**11,50€**

**13,00€**



## **NUESTROS POSTRES CASEROS**

		<b>TERRAZA</b>
<b><i>FLAN DE LA CASA</i></b>	<b>3,50€</b>	<b>4,50€</b>
<b><i>FLAN CON NATA</i></b>	<b>4,00€</b>	<b>4,90€</b>
<b><i>PUDDING DE LA CASA</i></b>	<b>3,80€</b>	<b>4,90€</b>
<b><i>PUDDING DE LA CASA CON NATA</i></b>	<b>4,50€</b>	<b>5,30€</b>
<b><i>ZUMO DE NARANJA NATURAL</i></b>	<b>3,50€</b>	<b>4,50€</b>
<b><i>TRUFAS CON NATA</i></b>	<b>5,50€</b>	<b>5,90€</b>
<b><i>TARTA DE QUESO</i></b>	<b>4,30€</b>	<b>5,90€</b>
<b><i>TARTA DE SANTIAGO</i></b>	<b>4,30€</b>	<b>5,90€</b>
<b><i>COULANT DE CHOCOLATE</i></b>	<b>5,90€</b>	<b>6,90€</b>
<b><i>MEMBRILLO CON QUESO TETILLA</i></b>	<b>4,90€</b>	<b>5,90€</b>





## **VINOS**

### **RIOJA**

<b>CAMPILLO (Reserva Selecta – Recomendado por la Casa)</b>	<b>26,00€</b>
<b>FAUSTINO I (Reserva)</b>	<b>30,00€</b>
<b>FAUSTINO VII (Cosecha)</b>	<b>14,00€</b>
<b>FINCA 10 ( Crianza)</b>	<b>15,00€</b>
<b>CAMPILLO ( Crianza)</b>	<b>17,00€</b>
<b>EBEIA “ROBLE” – Ribera del Duero</b>	<b>13,00€</b>

### **ROSADO**

<b>FAUSTINO VII</b>	<b>14,00€</b>
---------------------	---------------

### **GALICIA WINES**

<b>MAR DE FRADES - ALBARIÑO</b>	<b>25,00€</b>
<b>DOÑA LUCI - ALBARIÑO</b>	<b>14,00€</b>
<b>VIÑA COSTEIRA - RIBEIRO</b>	<b>14,00€</b>
<b>CASTROS VERDES - MENCIA</b>	<b>13,00€</b>
<b>TURBIO</b>	<b>7,50€</b>

### **CAVAS**

<b>ANNA DE CODORNIU</b>	<b>16,00€</b>
<b>CAVA BRUT NATURE</b>	<b>13,00€</b>
<b>SANGRIA ( 1 LITRO)</b>	<b>9,50€</b>
<b>SANGRIA DE CAVA ( 1 LITRO)</b>	<b>14,00€</b>

**Terraza +10%**