



# O Rincón Galego

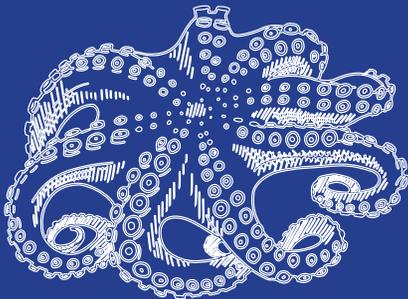
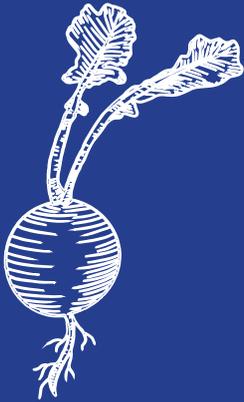


Desde 1995

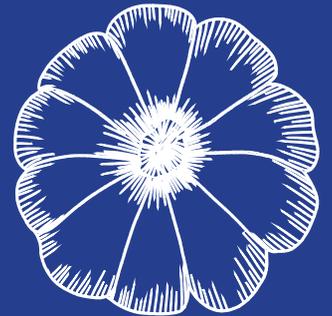


**Falar Xantar e Cear**

# TAPAS

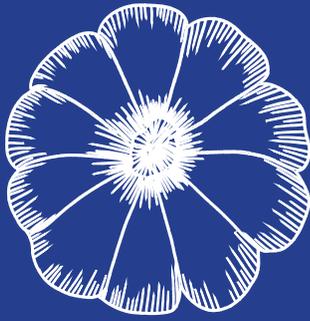


BRAVAS	5,50 €
LACÓN	8,95 €
ZAMBURIÑAS	17,50 €
PULPO	21,30 €
PULPO BRASA	25,95 €
GAMBAS PLANCHA	26,95 €
CHIPIRONES AND.	12,50 €
JAMÓN 50% RAZA IBÉRICA	22,00 €
CHOCOS	9,50 €
OREJA COCIDA	8,50 €
PIMIENTOS DEL PADRÓN	7,75 €
PESCADITO FRITO	8,50 €
FRITURA DEL MAR	13,85 €
ALMEJAS PLANCHA	15,50 €
CALAMARES AND.	10,50 €
BOQUERONES VINAGRE	7,95 €
ANCHOAS EN ACEITE	13,50 €
TALLARINAS	14,75 €
CECINA EN ACEITE	15,50 €
QUESO CURADO	12,90 €
OLIVAS	2,75 €
CROQUETAS DE COCIDO	9,95 €
REJOS	11,95 €
CALLOS	10,90
PINCHOS DE COCHINILLO	8,95 €
TORREZNOS	10,95 €
PAN	2,00 €
PAN CON TOMATE	4,25 €
MEJILLONES AL VAPOR	11,50 €

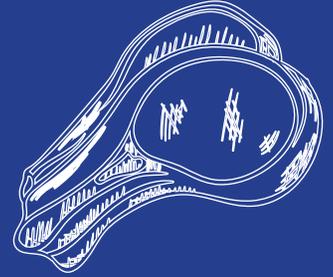
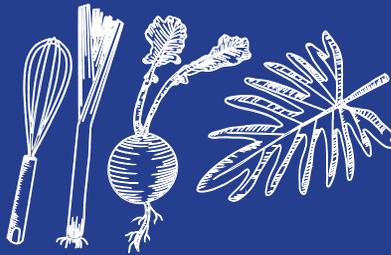
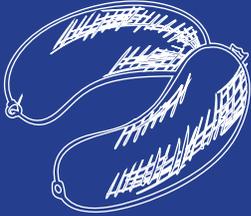


CONSULTAR ALERGENOS Pag 7  
SUPLEMENTO TERRAZA 0,30€

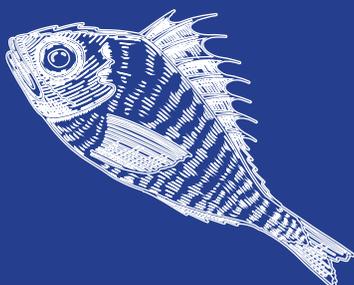
## ENTRANTES



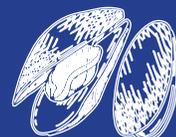
ENSALADA CASA	9,50 €
ENSALADA QUESO DE CABRA	12,50 €
CANELONES	9,90 €
ESPARRAGOS TRIGUEROS	12,95 €
ESCALIVADA CON ATÚN	12,50 €
ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA	13,95 €
PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON ATÚN	12,85 €
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN	14,95 €



## SALSAS



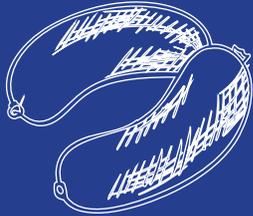
PIMIENTA VERDE	2,90 €
ROQUEFORT	2,90 €
ALI OLI	2,00 €
ROMESCO	2,00 €



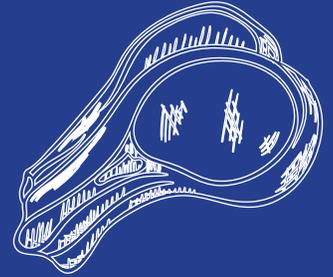
## CARNES



PIESDE CERDO A LA BRASA	16,20 €
PIES DE CERDO A LA MUS	18,20 €



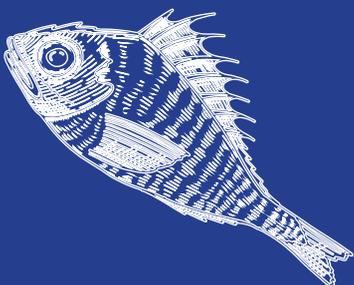
CHULETON DE TERNERA	39,90 €Kg
SOLOMILLO	29,95 €
CORDERO	19,95 €
CHURRASCO BRASA	16,50 €
SECRETO A LA BRASA	16,50 €
MELOSO DE TERNERA	19,95 €
GALTA DE CERDO	16,50 €
COSTILLAS DE CERDO A LA BRASA	17,50 €
SOLOMILLO DE POLLO REBOZADO	11,50 €



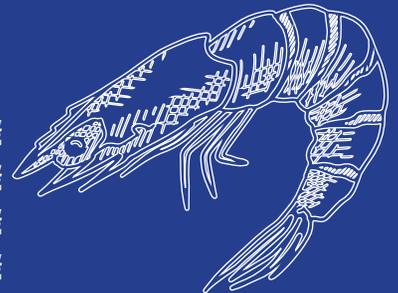
CHULETON DE VACA VIEJA 55,90 €Kg



## PESCADOS



DORADA	15,90 €
MERLUZA	15,50 €
BACALAO A LA MUS	17,95 €
BACALAO A LA LLAUNA	16,75 €
SALMÓN A LA PLANCHA	14,90 €
RODABALLO	18,95 €
PARRILLADA DE PESCADO	19,95 €



## RIOJAS

Rioja de la Casa	12,50 €
Ramón Bilbao Crianza	19,90 €
Ramón Bilbao Edición Limitada	24,90 €
Luis Cañas Crianza	22,90 €

## TINTOS GALLEGOS

Valcar selección	19,50 €
Valcar Ribera Sacra	15,75 €
Lagar de Robla	15,75 €
Vino de la Casa	8,95 €

## RIBERA DE DUERO

Ribera de la Casa	18,50 €
Pesquera Crianza	29,90 €
Pago de los Capellanes	39,50 €

## VINOS BLANCOS

Mar de Frades	32,50 €
Godello	18,90 €
Ribeiro Orixe Treixadura	19,90 €
Albariño de la Casa	17,95 €
Ramón Bilbao Verdejo	15,75 €
Vino Turbio	9,85 €

## CAVAS

Cava de la Casa	22,00 €
Gramona	38,50 €
Recadero	42,50 €
Canals Munné	26,50 €

SUPLEMENTO TERRAZA 1,00 €

# En tu sobremesa pon

DRY  
GIN  
ORIXES



## TEIXADURA RIBEIRO

Brillante de color amarillo con destellos verdosos. Intenso en nariz con marcados recuerdos a frutas tropicales. Pura potencia, llena la boca con enorme untuosidad con cítrica fresca

Graduación : 12,%Vol.



## MAR DE FRADES

Es un Albariño delicado y sutil, con unos toques marinos y minerales muy especiales. Mar de Frades es un vino aromático, elegante y fresco, que transmite sin tapujos todas las cualidades de la uva Albariño.

EN NARIZ: Aromas de la fruta blanca con notas cítricas.

EN BOCA: Vino ágil y fresco con un toque salino al final.

Un clásico de la D.O. Rias Baixas.

## VALCAR SELECCIÓN

CATA: Grado alcohólico 12,5% Vol.

VARIEDAD DE UVA: Monovarietal Mencía  
Procedencia Subzona Ribeiras de Sil.

FASE VISUAL: Color rojo cereza de capa media con ribete atejado, fruto de su evolución en madera.

ASPECTO: Limpio y brillante.



## VALCAR

Nuestro tinto más comercial muy solicitado en comercios y hostelería donde gozan de su presencia en carta.

CATA: Grado alcohólico 12%Vol.

VARIEDAD DE UVA: Esta compuesto de dos tipos de uva diferentes 90% Mencía y 10% Garnacha.

PROCEDENCIA: Subzona de Riberas de Sil en la Ribera Sacra

## ORIXES GODELLO

CATA: Grado alcohólico 12,5% Vol.

VENDIMIA SELECCIONADA

Nuestras raíces el viñedo,

Nuestra motivación, la uva.

Nuestra razón de ser, el vino.

Nuestro principio, Orixes



# CARTA DE ALERGENOS

## TAPAS

BRAVAS	  
LACÓN	
ZAMBURIÑAS	 
PULPO	
PULPO BRASA	
GAMBAS PLANCHA	
CHIPIRONES AND.	
JAMÓN 50% RAZA IBÉRICA	
CHOCOS	
OREJA COCIDA	
PIMIENTOS DEL PADRÓN	
PESCADITO FRITO	 
FRITURA DEL MAR	 
ALMEJAS PLANCHA	
CALAMARES AND.	
BOQUERONES VINAGRE	
ANCHOAS EN ACEITE	
TALLARINAS	
CECINA EN ACEITE	
QUESO CURADO	
OLIVAS	
CROQUETAS 8 UN	              
REJOS	
CALLOS	
PINCHOS DE COCHINILLO	
TORREZNOS	
PAN	
PAN CON TOMATE	 
MEJILLONES AL VAPOR	 

## PESCADOS

DORADA	 
MERLUZA	 
BACALAO A LA MUS	  
BACALAO A LA LLAUNA	 
SALMÓN A LA PLANCHA	 
RODABALLO	 
PARRILLADA DE PESCADO	 

## CARNES

CHULETON DE TERNERA	
SOLOMILLO	
CORDERO	
CHURRASCO BRASA	
SECRETO A LA BRASA	
MELOSO DE TERNERA	    
GALTA DE CERDA	    
COSTILLAS DE CERDO A LA BRASA	    
SOLOMILLO DE POLLO	
REBOZADO	 
PIESDE CERDO A LA BRASA	    
PIES DE CERDO A LA MUS	
CHULETON DE VACA VIEJA	

## SALSAS

PIMIENTA VERDE	            
ROQUEFORT	            
ALLI OLI	
ROMESCO	            

## ENTRANTES

ENSALADA CASA	 
ENSALADA QUESO DE CABRA	         
CANELONES	         
ESPARRAGOS TRIGUEROS	         
ESCALIVADA CON ATÚN	 
ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA	         
PIMIENTOS DEL PIQUILLO	
CON ATÚN	 
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN	         



Gluten



Frutos secos



Crustaceos



Cacahuets



Sulfites



Soja



Pescado



Sésamo



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Apio



Altramuz



**BAR - RESTAURANT**

O'RINCON GALEGO



**DESDE 1995**

C/ Pablo Iglesias, 113  
Tel. 93 359 98 26  
08016 BARCELONA

*Delicias de Galicia*



 Rincongalego Rincongalego

 Instagram