



CARTA



SNACKS

- Snacks de 11:00 h a 13:00 h y de 16:30 h a 18:30 h
- **Pasta Fresca Vegana** . Rellena de brócoli y almendras, salteado con tomates cherry y pesto de hierbas **16.00€**
- **Arroz Salvaje con Verduras** . Con apio fresco, toque de limón y Pesto de hierbas **14.00€**
- **Bocadillo Pollo a la Plancha** . Con lechuga, tomate, cebolla, bacon, queso y mayonesa de aguacate **10.00€**
- **Bocadillo Ternera** . Lechuga, tomate, cebolla, bacon, queso y mayonesa de aguacate **10.00€**
- **Fish and Chips** . Bacalao en Tempura con patatas fritas y mayonesa de vinagre balsámico **12.00€**
- **Lasaña de Carne**. **14.00€**
- **Cróquetas de pulpo**. **14.00€**
- **Buñuelos de bacalao**. Buñuelo de bacalao fresco confitado en tempura y piñón. Precio unidad **3.00€**
- **Ensalada mixta**. **7.00€**
- **Ensalada Gallega**. **12.00€**



ENTRANTES

- **Pan Gallego**. **2.00€**
- **Alioli - aceitunas**. **1.50€**
- **Ensalada del chef**. **15.00€**
- **Ensalada gallega**. **14.00€**
- **Cazuela pulpo con habitas**. Nuestro Pulpo salteado con habitas frescas **16.00€**
- **Mejillones tigre**. Mejillones gallegos rellenos, un toque picante. Precio por unidad **2.00€**
- **Chipirones Frescos Gallegos** . A la plancha con puré de cebolla tierna **18.00€**
- **Zamburiñas plancha (1 Ud)**. **3.50€**
- **Media ración pulpo a feira**. **10.00€**
- **Pulpo a feira**. **20.00€**
- **Pulpo con cachelos**. **23.50€**
- **Pulpo a la brasa**. **22.00€**
- **Pulpo encebollado**. **16.00€**
- **Croquetas de pulpo**. **14.00€**
- **Pulpo arriero**. (fusión galaico-andaluza) **22.00€**
- **Ensalada mixta**. **7.00€**
- **Ración patata cocida**. **3.00€**
- **Ración patatas fritas**. **3.00€**
- **Lasaña de carne**. **14.00€**
- **Buñuelos de bacalao**. Buñuelo de bacalao fresco confitado en tempura y piñón. Precio unidad **3.00€**



VEGETARIANOS & VEGANOS

• Ensalada mixta.	7.00€
• Ración patata cocida.	3.00€
• Ración patatas fritas.	3.00€
• Pasta Fresca Vegana . Rellena de brócoli y almendras, salteado con tomates cherry y pesto de hierbas	16.00€
• Arroz Salvaje con Verduras . Con apio fresco, toque de limón y Pesto de hierbas	14.00€



CARNES

• Cachopin 3 quesos.	10.00€
• Cachopin crocanti.	10.00€
• Cachopin rojo.	10.00€
• Degustación cachopines.	25.00€
• Carpaccio. Carpaccio de solomillo de vaca	25.00€
• Entrecot ternera gallega. (400-600gr)	20.00€
• Chuletón ternera gallega. (700-900gr)	28.00€
• Solomillo vaca gallega. (350-400gr)	25.00€
• Entrecot vaca gallega a la piedra. Gama Petrus. (500-700gr)	40.00€
• Chuletón vaca gallega a la piedra. Gama Petrus. (1-1,300 kg)	60.00€
• Solomillo Buey a la Piedra. Medio kilo de la mejor carne de auténtico Buey Gallego, la mejor carne tierna y sabrosa que puedes hacer a tu gusto a la piedra. (limitado a existencias)	50.00€
• Lasaña de carne.	14.00€
• SALSAS.	
• Pimienta.	2.50€
• Roquefort.	2.50€



MARISCOS

• MARISCO FRESCO GALLEGO.	
• Gambas gallegas a la plancha.	18.00€
• Navajas a la plancha.	25.00€
• Almejas en salsa de albariño.	25.00€
• Bogavante fresco gallego. S.P.M	
• Chipirones Frescos Gallegos . A la plancha con puré de cebolla tierna	18.00€
• Zamburiñas plancha (1 Ud).	3.50€
• Merluza del pincho a la gallega.	25.00€
• Merluza del pincho a la plancha.	25.00€
• Bacalao a la gallega.	25.00€
• Bacalao a la plancha.	25.00€



MENÚ NIÑOS

• Postre incluido. Bola de helado (Chocolate, vainilla, nata o turrón)	
• Nuggets de pollo casero con patatas.	8.50€
• Espaguetis boloñesa.	8.50€
• Espaguetis pomodoro.	8.50€
• Pechuga de pollo a la plancha con patatas.	8.50€



POSTRES DE LA CASA

• Cañas de Cerviño.	7.00€
---------------------	-------

• Tarta de santiago.	8.00€
• Tarta de la abuela.	7.00€
• Cañas rellenas de Chocolate . Con Helado de Vainilla	8.00€
• Chocolate 3 Texturas . Una fusión de 3 texturas distintas de chocolate acompañado de polvo de oro	9.00€
• Leche Frita . Con un toque de canela y nata	7.00€
• Bola de helado . Chocolate, vainilla, nata y turrón	3.00€
• Sorbete de limón al Cava o Vodka .	8.00€
• Sorbete de frambuesa al Cava o Vodka .	8.00€
• Sorbete de limón y de frambuesa sin alcohol.	6.00€



VINOS BLANCOS

• Albariño de la casa. Copa.	3.00€
• Albariño de la casa.	14.00€
• Ribeiro Loeda.	20.00€
• Viñaredo Godello.	22.00€
• Mar de Frades. Albariño.	25.00€



VINOS ROSADOS

• Lancers.	15.00€
------------	--------



VINOS TINTOS

• Mencia Rectoral de Amandi. Copa	4.00€
• Mencia Rectoral de Amandi.	20.00€
• Ramon Bilbao.	20.00€
• Emilio Moro.	30.00€



BEBIDAS

• AGUA.	
• Agua natural.	2.50€
• Agua con gas.	2.50€
• REFRESCOS.	
• Coca cola.	2.50€
• Coca cola zero.	2.50€
• Coca cola zero zero.	2.50€
• Fanta limón.	2.50€
• Fanta naranja.	2.50€
• Aquarius naranja.	2.50€
• Aquarius limón.	2.50€
• Redbull.	3.00€
• Trina de manzana.	2.50€
• Zumo de melocotón.	2.50€
• Zumo de piña.	2.50€
• Tónica.	2.50€
• Sprite.	2.50€
• Nestea.	2.50€
• Lacao.	2.50€

• Bitter Kas.	2.50€
• CERVEZA.	
• Caña estrella.	2.00€
• Copa estrella.	2.70€
• Media jarra estrella.	3.70€
• Caña 1906.	2.50€
• Copa 1906.	3.50€
• Media jarra 1906.	4.50€
• Shandy barril.	2.50€
• Red vintage.	3.50€
• Cerveza 0.0.	2.50€
• Cerveza 0.0 Tostada.	3.00€
• Estrella Galicia Original. 33 cl	3.00€
• Estrella Galicia 0.0 Tostada. 33 cl	3.00€
• SANGRIA.	
• Sangría Copa.	5.00€
• Sangria 1 l.	18.00€
• CAVA.	
• Benjamín cava.	6.00€



LICORES

• LICOR - CHUPITOS.	
• Ginebra befeater.	3.00€
• Ginebra puerto de indias.	3.00€
• Ginebra seagrams.	3.00€
• Ron barceló.	3.00€
• Ron brugal.	3.00€
• Whisky Jack Daniel's.	4.00€
• Whisky Johny Walker.	4.00€
• Whisky irlandés.	3.00€
• Vodka smirnoff.	3.00€
• Vodka absolut.	3.00€
• Jägermeister.	3.00€
• Licor hierbas secas.	3.00€
• Licor hierbas dulces.	3.00€
• Licor hierbas mixtas.	3.00€
• Licor café.	3.00€
• Orujo de hierbas.	3.00€
• Crema de orujo.	3.00€
• Orujo blanco.	3.00€
• Amazonas.	3.00€
• Baileys.	3.00€
• Licor sin alcohol.	2.00€
• LICOR.	
• Copa licor hierbas secas.	5.00€
• Copa licor hierbas dulces.	5.00€
• Copa licor hierbas mixtas.	5.00€

• Copa licor café.	5.00€
• Copa orujo de hierbas.	5.00€
• Copa de crema de orujo.	5.00€
• Copa de orujo blanco.	5.00€
• Copa baileys.	5.00€
• Licor sin alcohol.	3.00€
• Copa terry.	3.50€
• Copa 3 caires.	3.50€
• Copa amazonas.	3.50€
• Copa frangelico.	4.00€
• Copa drambuie.	4.00€
• Copa martini blanco.	3.50€
• Copa martini rojo.	3.50€
• COMBINADOS.	
• Ginebra befeater.	6.00€
• Ginebra Premium. Bulldog, Tanqueray Ten	9.50€
• Ginebra puerto de indias.	7.00€
• Ginebra seagrams.	7.00€
• Ron barceló.	7.00€
• Ron brugal.	6.00€
• Bacardi.	6.00€
• Whisky Jack Daniel's.	10.00€
• Whisky Johny Walker.	10.00€
• Whisky irlandés.	7.00€
• Vodka smirnoff.	6.00€
• Vodka absolut.	9.50€
• Jägermeister.	9.50€
• Redbull. (Suplemento)	2.50€



COCTELES

• Mojito.	8.50€
• Mojito de fresas.	9.00€
• Pisco Sour.	11.50€
• Aperol spriz.	9.50€



CAFE & INFUSIONES

• Café solo.	1.40€
• Cortado.	1.70€
• Café con leche.	2.00€
• Café solo descafeinado.	1.40€
• Cortado descafeinado.	1.70€
• Café con leche descafeinado.	2.00€
• Café capuccino.	3.00€
• Latte Machiato.	4.00€
• Café solo con hielo.	1.60€
• Cortado con hielo.	1.90€
• Café americano con hielo.	1.80€

• Café irlandés.	6.00€
• Carajillo orujo.	2.00€
• Carajillo Terry.	2.20€
• Carajillo 3 caires.	2.50€
• Carajillo Amazonas.	2.50€
• Todas las infusiones con hielo 2,20€.	
• Té verde.	2.00€
• Té verde con hielo.	2.00€
• Manzanilla.	2.00€
• Manzanilla con hielo.	2.00€
• Té negro con canela.	2.00€
• Té negro con hielo.	2.00€
• Té rojo.	2.00€
• Té rojo con hielo.	2.00€
• Té rooibos digestivo.	2.00€
• Té rooibos con hielo.	2.00€
• Té frutas del bosque.	2.00€
• Té frutas del bosque con hielo.	2.00€
• Poleo menta.	2.00€
• Poleo menta con hielo.	2.00€

Ofrecemos comida para llevar.

Disponemos de información alimentaria en materia de alérgenos.

Wiffi password: lapulperiadelpuerto2020

IVA INCLUIDO

ALÉRGENOS



Sulfitos



Soja



Sesamo



Pescados



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Gluten



F.cascara



Crustaceos



Cacahuetes



Apio



Altramuces

La Pulpería
Carretera de Artá, 31A
07400 Puerto de Alcudia
871902845
lapulperiaalcudia@gmail.com