



ENTRANTES FRÍOS

Pastel de Centollo y Buey de Mar	15€
Con crackers y alioli	
Anchoas de Santoña	12 €
Empanada de atún de “Saqués”	4 €
(disponible fin de semana)	
Burrata con tomate morado	15,50€
Pesto con chutney de pimiento y tomate	
Ensalada de ventresca	10 €
Cogollos de Tudela y pimientos rojos asados	12 €
Mejillones en escabeche	8 €
Chorizo de Vaca	12 €
Ensaladilla de pulpo y langostinos.....	13 €
Steak tartar	22 €



ENTRANTES CALIENTES

Tortilla de patata	13,50€
Estilo Betanzos	
Tortilla de patata Furancho	14,50
Con cebolla caramelizada	
Bombas de huevo	3€
Croquetas caseras de jamón ibérico	1,90 €/ ud
Croquetas caseras de chipirón en su tinta	1,90€/ ud
Croquetas caseras de cecina	1,90€/ ud
Mejillones Tigre	2,20€/ ud
Mejillones servidos en su propia concha con bechamel	
Chipirones fritos	17€
Con patatas fritas y ali-oli	
Zamburiñas a la parrilla.....	19€
AOVE, ajo y perejil	
Langostinos Kataifi	18€
Con salsa de miel mostaza	
Pulpo “a Feira”	19,50€
Con cachelos	



PARA ACOMPAÑAR

Patatas fritas	3,50€
Cachelos	3€
Ensalada Furancho	4,50€
Lechuga, tomate, cebolla morada.	
Pimientos de padrón	8€
Uns pican e outros non	
Escalivada	9€
Pimiento rojo, cebolla y berenjena a la parrilla	
Pisto	8€
De verduras y tomate.	
Pimientos de piquillo	6€
Maíz a la parrilla	4€



PARA CONTINUAR

Costilla braseada	16,50 €
Con patatas fritas y chimichurri	
Secreto a la parrilla	17,50 €
Con patatas fritas y pimientos de padrón	
Lágrimas ibéricas	20 €
Con patatas fritas	
Chorizo criollo	3,70 €
Con chimichurri casero	
Chorizo rojo parrillero	3,90 €
Entrecot de vaca	20 €
Con patatas fritas y ensalada	
Picanha de vaca	23 €
Con patatas fritas	
Vacío de vaca	72/kg €
Con patatas fritas	



MOMENTO DULCE

Tarta de queso al horno	5 €
Con coulis de frutos silvestres	
Tarta de la abuela	5 €
Con crumble de lotus y sirope de chocolate	
Arroz con leche	4,50€
Con canela y ralladura de limón	
Esfera crujiente de chocolate blanco	7,50€
Con relleno de maracuyá, base de natillas y lotus.	
Sorbete de mango	4 €