

## CAPRICHOS DE PRIMAVERA

Pincho de tortilla paisana receta de Carmiña	5.00
Changurrito de marisco	3.00
Erizo gratinado con salsa de champagne	4.50
Filloa rellena de centollo	5.50
Flor de alcachofa confitada a baja temperatura	2.50
Cazuelita de Callos con garbanzo	3.50

## CANAPÉS Y PINCHOS

Canapé de jamón Ibérico D.O, Gujuelo con tomate	5.00
Canapé de sardina ahumada sobre crema de aguacate	5.00
Canapé de salmón ahumado y queso Do Cebreiro	5.00
Pincho de solomillo con pimientos con Padrón	7.50
Pincho de bacalao con changurro	7.75
Pincho de merluza con pimientos rojos asados	7.75

## BROCHETAS Y TOSTAS

Brocheta de solomillo de ternera y panceta ahumada	11.50
Brocheta de rape, langostinos y pulpo	12.75
Tosta de solomillo con foie	15.75

## CHACINAS Y SALAZONES

Jamón Ibérico D.O, Gujuelo 5 años de curación	24.00
Anchoas del Cantábrico	18.00

## RACIONES

		½
Ensaladilla Rusa	9.00	5.40
Ensaladilla de pulpo	13.75	8.25
Empanada de bonito	8.75	5.25
Empanada de vieiras	11.50	7.50
Croquetas de marisco o chipirón en su tinta	11.00	8.00
Pulpo a la gallega o a la plancha	18.00	10.80
Xoubas (sardinitas) con pimientos de Padrón	14.75	9.00
Lacón en lonchas	12.75	7.00
Chipirones a la plancha con cebolla pochada	19.75	11.85

## HUEVOS

Huevos con jamón, patatas y Padrón	19.75	11.85
Huevos con gambas al ajillo y virutas de ibérico	16.75	10.00
Espárragos, boletus y foie con huevo poché	19.50	

## MARISCO

Ostra especial	2.70
Ostra Super King	4.00
Gambas de Huelva plancha o cocidas (100grs)	10.00
Gambas gabardina o al ajillo (250grs)	25.00
Almejas ajillo o marinera	23.75
Cigalitas fritas con ajetes (300grs aprox)	26.00
Zamburiñas a la plancha o gratinadas	17.50
Mejillones vapor /gallega	11.00

## ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Salpicón de mariscos con medallones de bogavante y vinagreta	(entera) 29.75	½ 17.85
Ensalada de bacalao marinado con cebolla morada y pimientos rojos asados	15.75	
Alcachofas confitadas a baja temperatura	15.00	
Coruja piñones granada c/vinagreta de mango	15.75	

## CARNES

Steak tartar de Rubia Gallega	16.00
Trinchado de buey	21.00
Chuleta de ternera gallega	19.00
Solomillo en tacos al ajillo, flambeado al brandy	22.75
Chuletón de Rubia Gallega	50.00/Kg

## PESCADOS

Tartar de atún	16.00	
Tataki de atún con sésamo y mayonesa de wasabi	17.00	
Delicias de merluza	(entera) 22.75	½ 13.65
Rape al ajillo con gambas	(entera) 24.75	½ 14.85

## ARROCES

Arroz con carabineros y jamón	24.00
Arroz con capón de Villalba y verduras	19.00
Arroz de chipirones y verduras	17.00