

Para empezar o compartir
Starters or to share

Pulpo a la Gallega 🍷 SO ₂	
<i>Galician Style Octopus</i> 19,00
Selección de Croquetas Caseras 🍷 🌿 🍴 🍷 🍷	
<i>Assorted Homemade Croquettes</i> 10,50
Tabla de quesos gallegos 🍷 🍷	
<i>Assorted Galician Cheese platter</i> 16,00
Lacón Prensado estilo “Feira”	
<i>Pork Shoulder “Feira” Style</i> 11,50
Zamburiñas al horno 🍷 🌿 🍴 🍷 SO ₂ 🍷	
<i>Baked Scallops</i> 19,00
Gambas al ajillo 🍷 SO ₂	
<i>Garlic Prawns</i> 12,00
Almejas a la marinera 🍷 🌿 🍴 SO ₂ 🍷	
<i>“Marnière” Clams</i> 22,00
Mejillones rellenos 🍷 🌿 🍴 🍷 SO ₂ 🍷	
<i>Stuffed Mussel</i> 10,50

Ensaladas
Salads

Ensalada Roi Xordo 🍷 🍷	
<i>Roi Xordo salad</i> 11,90
Ensalada Templada 🍷 🍷 SO ₂	
<i>Warm salad</i> 12,50
Ensalada de vieira y langostinos 🍷 🍷 SO ₂ 🍷 🍷	
<i>Prwans and scallop salad</i> 15,50

Sopas y cremas
Soups & creams

Caldo Gallego

Galician Broth

..... 8,90

Consomé  

Consommé

.....6,50

Crema de verduras   

Vegetables Cream

.....7,90

Pasta y arroces
Noodles and rice

Arroz a la marinera (mín. 2 personas)       

Seafood rice (min, 2 persons)

.....19,00 /pers

Arroz con Bogavante (min 2 personas)       

Lobster rice (min 2 person)

.....25/pers

Canelones vegetales      



Vegetables Cannelloni

..... 14,00

Pescados / *Fish*

Lomo de bacalao al horno  			
<i>Baked Loin of cod</i>		19,50
Lubina al aroma del vinagre  			
<i>Sea bass with vinegar aroma</i>		19,00
Taquitos de Rape   			
<i>Monkfish with tartar sauce</i>		20,00
Rodaballo plancha  			
<i>Grilled turbot</i>		19,00
Rape sobre cama de grelos  			
<i>Monkfish over "grelos"</i>		19,00
Pulpo a la plancha  			
<i>Grilled octopus</i>		20,90
Bogavante frito   			
<i>Fried lobster</i>		26,00/pes









Carnes / *Meat*

Entrecot de Ternera Gallega con guarnición			
<i>Beef sirloin with garnich</i>		19,00
Solomillo de Ternera Gallega con sus patatitas			
<i>Galician beef tenderloin with its potatoes</i>		21,00
Carrillera de ternera al estilo Santiago Apóstol  			
<i>Veal cheek Santiago Apóstol style</i>		16,50
Secreto de cerdo con patata panadera			
<i>Iberian pork with potatoes "baker's style"</i>		15,00
Chuletón de Ternera del País (750/800 gr)			
<i>Galician Veal T-bone steak (750/800 gr)</i>		30,00

... y para endulzar el paladar / *and to sweeten the palate*

Tarta de Santiago 🍪 🏠	
<i>Santiago Cake</i> 6,00
Tarta de zanahoria 🍪 🌿 🏠 🍷 🐠 SO ₂	
<i>Carrot Cake</i>6,00
Tarta de Queso al horno 🍪 🏠	
<i>Baked Cheesecake</i> 6,00
Flan de Licor café con nata 🍪 🌿 🏠 SO ₂	
<i>Liqueur coffee crème caramel</i> 6,00
Coulant de chocolate y helado de vainilla 🍪 🏠 🍷 🌿	
<i>Coulant with vanilla ice cream</i> 6,00
Copa de San Marcos 🍪 🏠	
<i>San Marcos ´s chocolate glass</i> 6,00
Canelones de queso con membrillo 🏠	
<i>Cheese and quince rolls</i> 6,00
Copa de helado 🍪 🏠 🍷 🌿	
<i>Ice cream</i> 6,00

LEYENDA DE ALÉRGENOS

-  Apio
  Sésamo
  Cacahuete
  Frutos de cáscara
 Altramuces
  Soja
  Gluten
  Huevo
  Pescado
  Leche
 Crustáceos
  Moluscos
  Mostaza
 SO₂
  Sulfitos