

Para empezar o compartir
Starters or to share

Pulpo a la Gallega



Galician Style Octopus 19,00

Selección de Croquetas Caseras



Assorted Homemade Croquettes 11,50

Tabla de quesos gallegos



Assorted Galician Cheese platter 16,00

Lacón Prensado estilo “Feira”

Pork Shoulder “Feira” Style 11,50

Zamburiñas al horno



Baked Scallops 19,00

Gambas al ajillo



Garlic Prawns 12,00

Almejas a la marinera



“Marnière” Clams 22,00

Mejillones rellenos



Stuffed Mussel 10,50

Ensaladas
Salads

Ensalada Roi Xordo



Roi Xordo salad 10,50

Ensalada Templada




Warm salad 11,50

Ensalada de vieira y langostinos

Prwans and scallop salad 14,90







Sopas y cremas
Soups & creams

Caldo Gallego	
<i>Galician Broth</i> 8,00
Consomé 	
<i>Consommé</i>6,00
Crema de verduras 	
<i>Vegetables Cream</i>7,00


Pasta y arroces
Noodles and rice

Arroz a la marinera (mín. 2 personas)	
<i>Seafood rice (min, 2 persons)</i>18,00 /pax
Arroz con Bogavante (min 2 personas)	
<i>Lobster rice (min 2 person)</i>25/pax
Canelones vegetales 	
<i>Vegetables Cannelloni</i> 14,00

Pescados / *Fish*

Lomo de bacalao al horno   SO ₂	19,50
<i>Baked Loin of cod</i>		
Lubina al aroma del vinagre  SO ₂	19,00
<i>Sea bass with vinegar aroma</i>		
Taquitos de Rape  	20,00
<i>Monkfish with tartar sauce</i>		
Rodaballo plancha  SO ₂	19,00
<i>Grilled turbot</i>		
Rape sobre cama de grelos  SO ₂	19,00
<i>Monkfish over "grelos"</i>		
Pulpo a la plancha  SO ₂	20,90
<i>Grilled octopus</i>		


Carnes / *Meat*

Entrecot de Ternera Gallega con guarnición	19,00
<i>Beef sirloin with garnich</i>		
Solomillo de Ternera Gallega con sus patatitas	21,00
<i>Galician beef tenderloin with its potatoes</i>		
Carrillera de ternera al estilo Santiago Apóstol  SO ₂		














Impuestos incluidos

<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>26,00

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

Tarta de Santiago			
			
<i>Santiago Cake</i>	6,00	
Tarta de Queso al horno			
			
<i>Baked Cheesecake</i>	6,00	
Flan de Licor café con nata			
			
<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>	5,00	

LEYENDA DE ALÉRGENOS

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