



## PARA COMPARTIR | TO SHARE

<b>Mejillones en escabeche / Pickled Mussels</b>	<b>12€</b>	<b>Carpaccio de vaca argentina con parmesano / Argentine beef carpaccio with parmesan cheese</b>	<b>14€</b>
<b>Patatas bravas / Spicy Potatoes</b>	<b>10€</b>	<b>Brioche de jarrete estofado con salsa brava y Ali-Oli / Braised shank brioche with brava sauce and Ali-Oli</b>	<b>8€</b>
<b>Ensaladilla tradicional con carabinero / Traditional salad with prawns</b>	<b>15€</b>	<b>Pulpo a la gallega / Galician octopus</b>	<b>20€</b>
<b>Tacos de maíz de langostino crujiente / Crispy prawn corn tacos</b>	<b>8€</b>	<b>Navajas a la plancha (12unid) / Grilled razor clams (12pieces)</b>	<b>Precio mercado Market Price</b>
<b>Tacos de maíz con carne estofada con salsa barbacoa / Corn tacos with braised meat with barbecue sauce</b>	<b>8€</b>	<b>Zamburifias al natural (8unid) / Scallops in their natural state (8pieces)</b>	<b>16€</b>
<b>Calamar frito con alioli / Fried squid with aioli</b>	<b>20€</b>	<b>Gilda de boquerón, piparra, aceituna, tomate seco / (unidad) Gilda of anchovies, piparra, olives, dried tomato</b>	<b>4€</b>
<b>Croquetas Cícero / Cícero Croquettes</b>	<b>14€</b>	<b>Tosta de sardina ahumada con mayonesa de grelo / Smoked sardine toast with turnip mayonnaise</b>	<b>8€</b>
<b>Hot Dog de pulpo con mayonesa de siracha con queso San Simón / Octopus Hot Dog with Siracha Mayonnaise</b>	<b>16€</b>		

## PRINCIPALES | MAIN COURSE

<b>Codillo de cerdo a baja temperatura con puré de patata / Low temperature pork knuckle with mashed potatoes</b>	<b>20€</b>	<b>Arroz negro de calamar (Mínimo 2 personas) / Black rice of squid (Minimum 2 persons)</b>	<b>38€</b>
<b>Smash burger de vaca (bacon, pepinillos, queso, lechuga y tomate) con patatas gajo / Beef smash burger (bacon, pickles, cheese, lettuce and tomato) with wedge fries</b>	<b>16€</b>	<b>Arroz de carabineros (Mínimo 2 personas) / Prawn rice (Minimum 2 persons)</b>	<b>45€</b>
		<b>Arroz de Jarrete estofado (Mínimo 2 personas) / Stewed shank rice (Minimum 2 persons)</b>	<b>35€</b>

## POSTRES | DESSERTS

<b>Tarta de queso / Cheesecake</b>	<b>6€</b>	<b>Milhoja de crema de vainilla / Vanilla cream mille-feuille</b>	<b>6€</b>
<b>Tarta de Santiago / Santiago Cake</b>	<b>6€</b>	<b>Coulant de chocolate (8 minutos al horno / Chocolate coulant (8 minutes baking)</b>	<b>7€</b>





## VINOS BLANCOS | WHITE WINES

<b>D.O. RÍAS BAIXAS</b>		<b>D.O. MORRAZO</b>	
<b>Oveja Negra</b>	<b>19€</b>	<b>María Soliño</b>	<b>23€</b>
Albariño		Albariño, Loureiro	
<b>Pazo de Fefiñanes</b>	<b>24€</b>		
Albariño		<b>D.O. MONTERREI</b>	
<b>Albamar Pai</b>	<b>25€</b>	<b>Mentireiro</b>	<b>19€</b>
Albariño		Godello	
<b>Quinta de Couselo</b>	<b>26€</b>	<b>Fragas do Corvo</b>	<b>24€</b>
Albariño, Loureiro, Caiño Blanco		Godello	
<b>D.O. RIBEIRO</b>		<b>D.O. VALDEORRAS</b>	
<b>Tiro al Blanco</b>	<b>21€</b>	<b>A Coroa Lías</b>	<b>29€</b>
Godello		Godello	
<b>Ramón do Casar</b>	<b>23€</b>		
Treixadura		<b>D.O. DOURO</b>	
<b>Miudo de Ferrador</b>	<b>19€</b>	<b>Xisto Ilimitado</b>	<b>25€</b>
Treixadura, Torrontés		Mezcla de variedades autóctonas	

## VINOS TINTOS | RED WINES

<b>D.O. RIBEIRA SACRA</b>		<b>D.O. RIOJA</b>	
<b>Ponte da Boga</b>	<b>21€</b>	<b>Vallobera Crianza</b>	<b>19€</b>
Mencía		Tempranillo	
<b>Bancales Olvidados</b>	<b>29€</b>	<b>Sierra Cantabria Crianza</b>	<b>21€</b>
Mencía		Tempranillo	
<b>Boapeza</b>	<b>19€</b>	<b>Sierra Cantabria Cuveé</b>	<b>31€</b>
Mencía		Tempranillo	
		<b>Horizonte</b>	<b>22€</b>
<b>D.O. RÍAS BAIXAS</b>		Tempranillo, Garnacha y Mazuelo	
<b>Xion Cuvée</b>	<b>22€</b>	<b>Ad Libitum</b>	<b>24€</b>
Espadeiro, Pedral y Sousón		Monastel	
<b>D.O. RIBEIRO</b>		<b>D.O. TORO</b>	
<b>A Torna dos Pasás</b>	<b>30€</b>	<b>Románico</b>	<b>21€</b>
Brancellao, Ferrol y Caiño		Tempranillo	
<b>D.O. VALDEORRAS</b>		<b>D.O. VALDEJALÓN, ARAGÓN</b>	
<b>Castes Nobres</b>	<b>24€</b>	<b>Microcósmico</b>	<b>24€</b>
Brancellao, Caiño y Sousón		Garnacha	
<b>D.O. MONTERREI</b>		<b>D.O. RIBERA DEL DUERO</b>	
<b>Alanda</b>	<b>39€</b>	<b>Los Cantos</b>	<b>23€</b>
Merenzao, Mencía y otras		Tempranillo	
		<b>La Loba</b>	<b>38€</b>
		Tempranillo	

## ESPUMOSOS | SPARKLES

<b>Rías Baixas Gorgola</b>	<b>35€</b>	<b>Corpinnat Recaredo Terrers Brut Reserva</b>	<b>36€</b>
Albariño		Xarel-lo, Macabeu, Parellada	
<b>Cava Pregadeu Ancestral</b>	<b>20€</b>	<b>Champagne Lassaigne Brut Reserva</b>	<b>56€</b>
Xarel-lo		Chardonnay	

## VINO DULCE | SWEET WINE

<b>Rianxo Cazapitas 12 (50cl)</b>	<b>29€</b>	<b>Porto Tawny</b>	<b>23€</b>
Albariño		Mezcla de variedades autóctonas	
<b>Jerez Cream Caireles</b>	<b>21€</b>		
Palomino y Pedro Ximénez			



## COCTELES | COCKTAILS

Bloody Mary / Bloody Mary	8€
Negroni / Negroni	8€
Aperol Splitz / Aperol Splitz	7€
Expresso Martini / Expresso Martini	9€
Margarita / Margarita	9€
Mojito / Mojito	9€
Pisco Sour / Pisco Sour	9€
Paloma / Paloma	8€
Daiquiri / Daiquiri	9€
Tom Collins / Tom Collins	8€
Clover Club / Clover Club	9€
Porn Star Martini / Porn Star Martini	10€
Moscow mule / Moscow mule	8€
Rob Roy / Rob Roy	8€
Old Fashion / Old Fashion	8€
Carajillo Mexicano / Mexican Carajillo	6€
Mojito sin alcohol / Mojito without alcohol	6€
San Francisco / San Francisco	6€
Shirley Temple / Shirley Temple	6€












COCTELES



## PIQUETEADO | SNACKS BAR

<b>Patatas bravas (las auténticas) / Spicy Potatoes (the authentics)</b>  	<b>10€</b>	<b>Hot Dog de pulpo con mayonesa de siracha / Octopus Hot Dog with Siracha Mayonnaise</b>    	<b>17€</b>
<b>Ensaladilla tradicional con carabinero / Traditional salad with prawns</b>   	<b>15€</b>	<b>Croquetas Cícero / Cecina and San Simón cheese croquettes</b>   	<b>14€</b>
<b>Tacos de maíz de salmón marinado / Marinated salmon corn tacos</b>  	<b>8€</b>	<b>Brioche de jarrete estofado con mayonesa Valentina / Braised shank brioche with Valentina mayonnaise</b>    	<b>8€</b>
<b>Sandwich bikini / Bikini sandwich</b>  	<b>8€</b>	<b>Ensalada César / Caesar Salad</b>   	<b>13€</b>

## MERIENDA DULCE | SWEET SNACK

<b>Mini bollería variada / Assorted mini bakery</b> 	<b>3€</b>	<b>Gofres - 1 unidad (nata, chocolate fruta, mermelada, miel) / Waffles - 1 unit (cream, chocolate, fruit, marmalade, honey)</b>   	<b>5€</b>
<b>Bizcocho / Sponge Cake</b>  	<b>3€</b>	<b>Bol de yogur, granola y fruta de la temporada / Yoghurt bowl with granola and seasonal fruit</b>   	<b>4,5€</b>
<b>Tortitas - 3 unidades (nata, chocolate, fruta, mermelada, miel) / Pancakes - 3 units (cream, chocolate, fruit, marmalade, honey)</b>  	<b>5€</b>		

El horario de servicio será de 16:00h a 20:00h

/

The kitchen will be open from 04:00pm to 08:00pm

\*Opción de productos sin gluten / Choice of gluten-free products





**Cóctel o Cava a escoger / Choice of cocktail or cava**

Copa de cava Pregadeu Ancestral / Glass of cava Pregadeu Ancestral

Mimosa / Mimosa

Bloody Mary / Bloody Mary

Aperol Spritz / Aperol Spritz

Gintonic / Gintonic

Cóctel sin alcohol / Non-alcoholic cocktail

**Zumo natural de naranja / Natural orange juice**

**Café o Infusión a escoger / Choice of coffee or infusion**

Café con leche / Coffee with milk

Cappuccino / Cappuccino

Café vienés / Viennese Coffee

Café bombón / Coffee bonbon

Infusión / Infusion

**Bol de yogur con granola y fruta de temporada / Yoghurt bowl with granola and seasonal fruit**



**Mini bollería variada / Assorted mini bakery**



**Dulce a escoger / Choice of sweets**

Tortitas con nata, chocolate, caramelo o fruta / Pancakes with cream, chocolate, caramel or fruit



Gofres con chocolate y nata o nata y caramelo / Waffles with chocolate and cream or cream and caramel



**Tarta casera (Preguntar sabores) / Homemade Cake (Ask for flavours)**

Consultar alérgenos / Consult allergens

**Salado a escoger / Choice of salty**

Gofre con huevos y bacon / Waffle with eggs and bacon



Tosta de mascarpone y pavo / Mascarpone and turkey toast



Tosta de salmón marinado con aguacate / Marinated salmon toast with avocado



**Huevos benedictinos / Eggs benedicts**



Tosta de burrata con pesto y salmón / Burrata toast with pesto and salmon



Gofre de pollo al curry con espinacas / Chicken curry and spinach waffle



**28€ / persona**

Bajo reserva. Mínimo 2 personas / Under reservation. Minimum 2 persons

El horario de servicio comienza a las 11:30h. Fines de semana y festivos

/

Service hours start at 11:30am. Weekends and holidays

\*Opción de productos sin gluten / Choice of gluten-free products



CELESTINO

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

ALMENDRAS

SOJA

LACTOSA

FRUTOS DE CEAÑO

APIC

MOSTAZA

SEMENAS DE SESAMO

SULFITOS

LACTOSA

ULTRAFINA

CELESTINO