

APERITIVO...

Panes artesanos con mantequilla “Los Escudos” 3.00 €

ENTRANTES...

Empanada tradicional de nuestro obrador..... 14.00 €

Jamón Ibérico de bellota 100%, tomate rallado y tostas de pan de pueblo..... 31.00 €

Ensalada de tomates de temporada, ventresca de atún,
aliño de naranja y mandarina helada..... 14.00 €

Caldo gallego..... 8.00 €

Croquetas de guiso de rabo de toro con mole negro..... 14.00 €

DE LAS RÍAS GALLEGAS...

Almejas de la Ría a la marinera..... 27.00 €

Mejillones D.O. Galicia al beurre blanc..... 14.00 €

Vieira XL sobre parmentier, migas, caldo de jamón y velo de papada..... 16.00 €

Pulpo "a feira", cocido tradicionalmente con aceite y pimentón..... 26.00 €

Preguntar por nuestros mariscos del día..... S/M

ARROCES...

Arroz a banda de boletus
con chuleta de vaca gallega madurada a la brasa 48.00 €/2 pax

Arroz del señorito..... 52.00 €/2 pax

PESCADOS...

Merluza del pincho a la gallega 2.0 26.00 €

Lubina de la Ría asada con patatas boulangère y salsa bilbaína..... 40.00 €

Preguntar por nuestros pescados del día S/M

CARNES...

Costilla de black angus asada lentamente con salteado de verduras en su jugo 27.00 €

Solomillo de rubia gallega a la brasa, salsa bernesa y patatas pont neuf..... 33.00 €

Paletilla de cordero lechal a la castellana 39.00 €

POSTRES...

Tarta de Santiago semilíquida con sorbete de limón gallego..... 8.00 €

Milhojas de crema a la vainilla..... 8.00 €

Tarta cremosa de gianduja con toques cítricos y texturas de chocolates..... 8.50 €

Cumpliendo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 tenemos a su disposición toda la información alimentaria relativa a los alérgenos.
La puede solicitar a nuestro personal.