

## INDEX

ENGLISH page 2

---

FRANÇAIS page 7

---

ALLERGENS  
ALLERGÈNES page 12

---

ENG

## STARTERS

KNIFE-SLICED **IBERIAN ACORN-FED HAM** € 25



LOUXO-STYLE **SEAFOOD COCKTAIL** € 20



**OCTOPUS WITH PANKO CRUNCH** ON CREAMY  
SWEET POTATO AND SEA & BLACK GARLIC SAUCE € 23



OVEN-BAKED **GALICIAN SCALLOPS** (2 pieces) € 19



**GRILLED RAZOR SHELLS** WITH EVOO € 17



**CLAMS** IN MARINE STYLE SAUCE € 25




**WARM VEGETABLE SALAD** WITH SQUID SPAGHETTI  
AND SCALLOPS WITH CITRUS DRESSING € 17



FISH & SEAFOOD **SOUP** € 15



 **SEASONAL VEGETABLE CREAM SOUP** € 14  
WITH CRISPY LEEK

## FLAVOURS OF THE SEA: Rice & noodles

### RICE WITH BLUE LOBSTER

€ 35 / p.p.

MIN. 2 PEOPLE



### NOODLES WITH CLAMS

€ 25 / p.p.

MIN. 2 PEOPLE



### RISOTTO WITH VEGETABLES AND MIXED MUSHROOMS

€ 20



 VEGAN

## OUR PLATTERS

### SEAFOOD PLATTER

€ 70 / p.p.

MIN. 2 PEOPLE



### FISH & SEAFOOD PLATTER

€ 68 / p.p.

MIN. 2 PEOPLE



### THE PLATTERS INCLUDE::

Assortment of homemade desserts

ENG

## FISH DISHES

**MONKFISH MEDALLIONS** IN GREEN SAUCE € 28  
WITH COCKLES & ORGANIC SEAWEED



TRADITIONAL STYLE STEWED **WILD TURBOT** € 30



ASK ABOUT  
OUR RICE & FISH  
DISHES OF THE DAY

## MEAT DISHES

**GALICIAN BEEF SIRLOIN** € 29  
WITH FOIE & PORT SAUCE



**STEWED IBERIAN PORK CHEEKS** WITH MENCÍA WINE, € 22  
SERVED WITH AROMATIC RICE & BABY CARROTS



**BABY LAMB CHOPS** WITH COUNTRY-STYLE POTATOES € 26



**CRAEGA**  
Consello Regulador  
da Agricultura Ecolóxica



**I.G.P. TERNERA GALLEGA**

## CHILDREN'S MENU

CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD

**CHICKEN SOUP** WITH NOODLES € 7



**SPAGHETTI** € 12

WITH A CHOICE OF SAUCE: TOMATO, BOLOGNESE OR CARBONARA



**BREADED CHICKEN ESCALOPE** WITH CHIPS € 12



FRIED PANKO-BREADED **HAKE STICKS** € 13



**CHEESEBURGER** SERVED WITH CHIPS € 11



## BREAD SERVICE

**BREAN** € 2



ENG

## OUR SIGNATURE DESSERTS

DISCOVER OUR HOMEMADE DESSERTS

**CREAMY ARZÚA CHEESE CAKE** € 7  
WITH STRAWBERRY SORBET



**CARAMELIZED CREAM MILLE-FEUILLE** € 8  
WITH MANGO SORBET



**CREAM FILLED "CAÑITAS"** € 7



 **VEGETARIAN VANILLA SPONGE CAKE** € 6  
& MANGO MOUSSE



**CHOCOLATE & WALNUT SPONGE CAKE** € 7  
& VANILLA ICE CREAM



FRC

## POUR COMMENCER

**JAMBON IBÉRIQUE AU GLAND** COUPÉ À LA MAIN 25 €



**SALPICÓN DE MARISCOS** À LA MANIÈRE LOUXO 20 €



**POULPE CROUSTILLANT EN PANKO** SUR CRÉMEUX  
DE PATATE DOUCE ET AIOLI DE MER À L'AIL NOIR 23 €



**VIEILLES** À LA GALICIENNE (2 unts.) 19 €



**COUTEAUX** GRILLÉS À L'EVOO 17 €



**PALOURDES** MARINERA 25 €



**SALADE TIÈDE** DE LÉGUMES, SPAGHETTIS DE CALAMAR  
ET ZAMBURIÑA AVEC ASSAISONNEMENT D'AGRUMES 17 €



**SOUPE** DE POISSONS ET FRUITS DE MER 15 €



 **CRÈME DE LÉGUMES** DE SAISON 14 €  
AVEC CROUSTILLANT DE POIREAU

FRC

## SAVEUR DE LA MER : Riz et pâtes

RIZ AU HOMARD BLEU

35 € / p.p.

MIN. 2 PERS.




PÂTES AUX PALOURDES

25 € / p.p.

MIN. 2 PERS.



 **RISOTTO** AVEC LÉGUMES  
ET MIX DE CHAMPIGNONS

20 €



 **VÉGÉTALIEN**

## NOS GRILLES

GRILLES DE FRUITS DE MER

70 € / p.p.

MIN. 2 PERS.



GRILLES DE POISSONS ET FRUITS DE MER

68 € / p.p.

MIN. 2 PERS.



**LES GRILLES INCLUENT :**

Assortiment de desserts maison



## POISSONS

MÉDAILLONS DE LOTTE EN SAUCE VERTE  
AVEC COQUES ET ALGUES ÉCOLOGIQUES



28 €



SOLE SAUVAGE CUITE À LA MÉTHODE TRADITIONNELLE

30 €



VEUILLEZ CONSULTER  
NOS SUGGESTIONS  
DE POISSONS ET RIZ DU JOUR

## DE LA TERRE

FILET DE VEAU GALICIAN

29 €

AVEC FOIE GRAS ET SAUCE PORTO



JOUES DE PORC IBÉRIQUE BRAISÉES AU MENCIA

22 €

AVEC RIZ AROMATIQUE ET CAROTTES BABY



CÔTELLETS D'AGNEAU AVEC POMMES DE TERRE MAISON

26 €



**CRAEGA**  
Consello Regulador  
da Agricultura Ecolóxica



**I.G.P. TERNERA GALLEGA**

FRC

## CARTE ENFANT

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

**SOUPE DE VOLAILLE AVEC PÂTES** 7 €



**SPAGHETTIS** 12 €

SAUCE AU CHOIX : TOMATE, BOLOGNESE OU CARBONARA



**ESCALOPE DE POULET AVEC POMMES FRITES** 12 €



**DOIGTS DE MERLU FRITS EN PANKO** 13 €



**HAMBURGER DE VEAU AVEC FROMAGE ET POMMES DE TERRE** 11 €



## SERVICE DE PAIN

**PAIN** 2 €




## ATELIER

DÉCOUVREZ NOS EXPÉDITIONS FAITES MAISON

**GÂTEAU CRÉMEUX AU FROMAGE ARZÚA** 7 €

AUX FRAISE EN SORBET

 **D.O. Arzúa-Ulloa**

---

**MILLEFEULET À LA CRÈME CARAMÉLISÉE** 8 €

AU SORBET À LA MANGUE



---

**« CAÑITAS » REMPLI DE CRÈME** 7 €



---

 **GÂTEAU VÉGÉTARIEN** À LA VANILLE 6 €

ET MOUSSE À LA MANGUE



---

**MOELLEUX AU CHOCOLAT ET AUX NOIX** 7 €

AVEC GLACE À LA VANILLE



---

# ALLERGENS ALLERGÈNES



**Lupin**  
Lupin



**Celery**  
Céleri



**Peanut**  
Arachide



**Crustacean**  
Crustacé



**Gluten**  
Gluten



**Nuts**  
Fruits à coque



**Egg**  
Œuf



**Dairy**  
Laitier



**Mollusc**  
Mollusque



**Mustard**  
Moutarde



**Fish**  
Poisson



**Sesame**  
Sésame



**Soy**  
Soja



**Sulphites**  
Sulfites