



## Cocina Tradicional Marinera

### Para empezar

Mousse de foie al Oporto, con confitura de cebolla y manzana	20,00 €
Pastel de Cabracho y mahonesa	17,00 €
Anchoas en salazón, queso semicurado y pimientos asados (8 unidades)	24,00 €
Jamón de Cerdo Ibérico	23,00 €
Cecina Selección de Arau (León)	18,00 €
Almejas de la Ría a la marinera	24,00 €
Veiras de las Rías Baixas al horno (dos unidades)	18,00 €
Pulpo con cachelos "a la feria"	20,00 €
Lomos de sardina ahumados sobre patata y ensalada verde	18,00 €
Salpicón de centollo y buey de mar	24,00 €
Mejillones de la Ría en escabeche casero	18,00 €
Croquetas de jamón ibérico	12,00 €
Gambas rojas al vapor	65,00€/Kg.

### Primeros platos

Txangurro de centollo al horno	18,00 €
Arroz meloso con pulpo y verduras de la huerta	20,00 €
Pulpo con almejas y patatas panaderas a la marinera	26,00 €
Fabas con almejas en salsa verde	19,00 €
Alcachofas con almejas en salsa verde	23,00 €
Ensalada de fabas, pulpo y vinagreta de tomates	17,00 €
Ensalada mixta con bonito artesano	14,00 €
Calamares de la Ría en su tinta con arroz blanco y patatas panadera	24,00 €

### Mariscos y pescados del Mar Cantábrico

Zamburiñas a la plancha (10 unidades)	20,00 €
Nécoras cocidas en agua de mar o a la plancha con escamas de "Sal Maldon"	12,00 €/ud.
Langosta del Cantábrico	115,00 €/kg.
Bogavante a la plancha	70,00 €/kg.
Bacalao (desalado tradicional) a la plancha o a la gallega	22,00 €
Cogote de merluza a la espalda	25,00 €
Cocochas de merluza en salsa verde con almejas	30,00 €
Merluza del Pincho de Celeiro al modo bilbaina o a la gallega	23,00 €
Merluza estilo Las Catedrales (Plato original de esta casa: grelos, jamón y ajada gallega)	24,00 €
Salmonetes de roca a la plancha o fritos	27,00 €
San Martín al horno o plancha	30,00 €
Lubina al horno o plancha	30,00 €
Rodaballo del Cantábrico a la plancha	36,00 €
Rape con almejas a la sartén y espárragos verdes	29,00 €
Lenguado a la plancha	30,00 €

La existencia de estos pescados y mariscos dependerá de los mercados locales  
\* Hay platos de nuestra carta que es posible servir medias raciones. Consultar su precio será 3,00 euros más de la mitad.

I.V.A. incluido (10%)



## Cocina Tradicional Marinera

### La carne roja selección

Entrecot con guarnición	24,00 €
-------------------------	---------

### La ternera gallega

Chuleta de ternera gallega a la plancha (750 grs.)	24,00 €
Solomillo de ternera gallega a la plancha	23,00 €
Escalope a la milanesa	16,00 €
Medallón de solomillo al foie y salsa de vino de Oporto	27,00 €

### El pato

Magret asado con reducción de Oporto y confitura de manzana	20,00 €
---	---------

### El cerdo

Solomillo de cerdo ibérico al Cabrales	16,50 €
--	---------

### El lechazo

Paletilla de lechazo al horno	28,00 €
-------------------------------	---------

Ración de pan	1,30 €
Ración de pan sin gluten	2,50 €

### Especialidades por encargo (mínimo 2 raciones)

Arroz caldoso de bogavante, nécora y almejas	32,50 €/ración
Zarzuela de bogavante, nécora y pescados del día	45,00 €/ración
Fideuá de bogavante, nécora y almejas	32,50 €/ración

Si es usted alérgico a cualquiera de los elementos que a continuación se indican solicite información sobre los platos de la carta que puedan ser de su interés



Carta válida hasta diciembre de 2023