

APERITIVOS (fríos)

Bombón de foie.....	1 €/unidad
Anchoas.....Anchovy's.....	1,80 €/unidad
Jamón y queso.....Ham/cheese.....	14 €
Muxama en Aspencat.....	8 €
Carpaccio de Bacalao.....Carpaccio of cod.....	9 €
Lomo de Orza.....	6 €
Boquerones en vinagre y aceitunas.....	4 €

APERITIVOS (calientes)

Piruletas de Langostino Marinado.....	1,20 €/ unidad
Pulpo a la Gallega.....octopus galiciain style.....	11 €
Sepia.....	8 €
Revuelto de ajetes y gambas...Scrambled Eggs with Garlic..	6,5€,
Mini albondigas de bacalao.....	6 €
Croquetas de chipirones en tinta	10 €
Patatas bravas.....	4 €

ENTRANTES

Sopa de fideos.....Noodle soupo.....	4 €
Revuelto de gambas/ajetes y seta.....Scramled	6,50 €
Judías con Perdiz.....partridge with beans.....	7 €
Ensalada.....	5 €
Ensalada Grande.....	8 €
Melón con Jamón.....	5 €
Hojaldre de Espinacas/queso de Cabra.....	8 €
Hojaldre de calabaza/Puerros.....	8 €
Hojaldre de Cebolla/Manzana/foie.....	18,50 €

PESCADOS

Emperador.....Swordfish.....	9 €
Lubina a la Espalda.....	11 €
Caldereta de Rape.....Stew with monkfish.....	13 €
(caldereta por encargo, minimo 2 pers)	
Sepia.....	9 €
Lomo de Bacalao.....	13€
Salmón.....	9 €

CARNES

Chuletas de cordero.....lamb chops.....	8,50 €
Carrilleras de Iberico al Vino.....	9 €
Entrecot/Ternera a la Plancha.....Entrecot stak.....	10 €
Conejo al Horno.....Roadster Rabbit.....	8 €
Magret de Pato.....Magret of duck with honey.....	9 €
Confit de Pato a la miel.....confit of duck	10 €
Rabo de Toro.....ox-tail.....	12 €
Solomillo Relleno de Higos y Foie.....	12 €
Caldereta de cordero.....	7€

Salsas.....1,5€