

## 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**

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

## **CARNES**

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

**Salsas.....1,5€**