

ENTRANTES

Caldo Gallego
Sopa de Pasta
Consomé
Entremeses Variados
Espárragos con Mayonesa
Ensaladilla Rusa
Ensalada de Pasta
Ensalada Simple
Ensalada Mixta
Ensalada Tomate y Mozzarella
Empanada Gallega
Callos a la Gallega

MARISCOS Y PESCADOS:

Almejas Gallega
Gambas a la Plancha
Gambas al Ajillo
Langostinos a la Plancha
Salmón a la Pancha
Merluza a la Gallega
Merluza a la Romana
Merluza a la Plancha
Merluza con Mahonesa

CARNES

Lomo Adobado
Asado de Carne
Chuleta de Ternera
Filete de Ternera
Filete de Pollo
Filete a la Milanesa
Chuleta de Ternera
Cordero Asado

POSTRES

Flan al Caramelo
Flan con Nata
Tarta de la Casa
Tarta Helada
Bolas de Helado
Melocotón en Almibar
Piña en Almibar
Queso con Membrillo
Fresas con Nata (en temporada)

*DISPONEMOS DEL MENÚ DE LA CASA ,CON PLATOS DEL DÍA QUE VARIAMOS
TODOS LOS DÍAS*

MENÚ DE LA CASA:

1-CALDO GALLEGO
ENSALADILLA RUSA
ENSALADA DE PASTA
O PLATO DEL DÍA

2-CARNE ASADA
FILETE DE TERNERA O DE POLLO
LOMO ADOBADO
MERLUZA A LA GALLEGA O A LA PLANCHA
O PLATO DEL DÍA

½ DE VINO DE LA CASA, O REFRESCO Y PAN

POSTRE :FRUTA, FLAN, YOGURT O BOLA DE HELADO

PRECIO DÍAS DE LUNES A JUEVES :10,00 EUROS

PRECIO FIN DE SEMANA Y FESTIVOS 13,00 EUROS

CARTA DE VINOS



Tintos Riojas:

Azpilicueta
Marqués de Terán.
Marqués de Cáceres
Ollamendi
Faustino V
Rioja Bordón
Rioja Cune Crianza
Faustino VII

Reservas:

Marqués de Cáceres Gran reserva.
Faustino I Reserva.

Botella Pequeña

Faustino V
Marqués de Cáceres.
Paternina Banda Azul, Bordón o similares.

Mencía

Joaquín Rebollido.
Rectoral de Amandi

Blancos

Albariño.
Viña Costeira(Ribeiro)
Viña Reboreda(Ribeiro)
Viño Xoven Blanco

Vino de la casa

Vino Tinto de Mesa.
Vino Rosado País.