

TAPAS SMALL DISHES

PARA PICAR (1/2 RACION)/ HALF PORTION

- Ostra de Guildeau (unidad) *Live Guildeau Oyster (piece)*
Ostra Gallega (unidad) *Live Galician Oyster (piece)*
Anchoas del Cantábrico 6p. *Salted Anchovies 6p.*
Jamón ibérico de Bellota *Cured Ham Bellota*
Tabla de ibéricos *Our Charcuterie Plank*
Patatas Bravas *Fried potatoes with Spicy Garlic mayonnaise*
Ensaladilla rusa especial *Vegetables salad with mayonnaise*
Ensalada Mediterránea *Green Salad*
Ensalada de Ventresca con tomates de temporada y naranja *Belly Tuna fish with tomato and orange*
Ensalada de Rúcula, burrata e higos macerados *Arugula and Burrata salad with confited figs*
Buñuelos de brandada de bacalao (4 piezas) *Cod fish puff balls (4pieces)*
Croquetas de Marisco (4 piezas) *Seafood Croquettes (4pieces)*
Croquetas de Centollo (4 piezas) *Spider Crab croquettes (4pieces)*
Canelones de Marisco *Seafood Cannelloni*
Tartar de Atún rojo *Tuna fish Tartar*
Tataki de Atún *Tuna fish tataki*
Bacalao con Xanfaina *Cod with Catalan ratatouille*
Alcachofas fritas (Temporada) *Fried artichokes (seasonal)*
Pimientos de Padrón (Temporada) *Fried baby green peppers (seasonal)*
Tempura de Verduras *Tempura of seasonal vegetables*
Berenjenas fritas con miel *Fried aubergines with honey*
Gambas al ajillo con tomate natural y Kalamata *Shrimps sautéed with garlic and tomato sauce*
Tortilla de ajetes tiernos y langostinos *Tender garlic with shrimps Omelette*
Pulpo a la gallega (con pimentón picante) *Octopus Galician Style (paprika)*
Pulpo brasa *Grilled Octopus*
Sopa Bullabesa con tostas de rull *Fish soup with Rull sauce toasts*
Almejas con pochas a la marinera *Clams and haricot beans fisherman's style*
Mejillones a la marinera *Mussels fisherman's style*
Navajas a la plancha *Grilled Razors*
Boquerones fritos *Fried fresh Anchovies*
Zamburiñas al horno *Baked baby scallop*
Calamares a la romana *Fried Calamari*
Chipirones a la andaluza *Fried baby squids*
Calamarcitos de playa a la plancha *Grilled baby squids*



MONTADITOS HECHOS AL MOMENTO Special Canapés

- Jamón ibérico de bellota y Brie fundido
Ham and Brie Cheese
Virutas de Ternera y cebolla caramelizada
Veal shavings with confited onion
Solomillo en salsa de Roquefort
Filet in Roquefort cheese sauce

PARA SEGUIR DISHES

ARROCES AL CARBÓN / RICES - PAELLA

Paella de marisco *Seafood Paella*

Paella de Calamares y butifarra *Squids and catalan sausage Paella*

Paella de Bacalao y ceps *Cod and mushrooms Paella*

Arroz caldoso de Bogavante *Juicy lobster rice*

PESCADO Y MARISCO / FISH AND SEAFOOD

Gambas de playa a la plancha al peso por pieza (100 gr) *Grilled Shrimps per piece, by weight (100 gr)*

Cigalas a la plancha al peso por pieza (100 gr) *Grilled Scampi per piece, by weight (100 gr)*

Bogavante del Patrón, con huevos, ajada y patatas (pieza)

Grilled whole lobster with eggs, potatoes sauted with garlic (piece)

Lubina a la cebolla tierna con calamarcitos *Baked seabass with squids and onion*

Merluza en salsa de Centollo *Hake with meat crab sauce*

Dorada al horno con patatas al romero *Baked sea bream with rosemary potatoes*

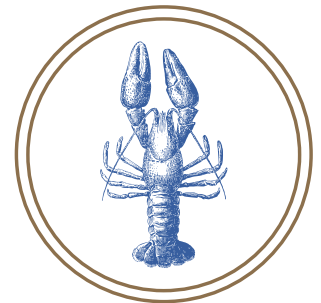
Pez espada crujiente a la milanesa *Crispy Swordfish with panko and milanese sauce*

Salmón a la parrilla con espinacas y tomates salteados

Grilled Salmon with spinach and tomato

Pescado del día al horno o a la Brasa o al Orio (ración)

Grilled or Baked or Orio style fish of the day (portion)



PESCADO DEL DÍA PIEZA ENTERA AL PESO
PREPADADO A LA SAL O AL HORNO

*WILD FISH OF THE DAY (Whole piece by weight) (price per kg)
Oven Baked or Grilled*

GRAN MARISCADA

Bogavante, zamburiñas, gambas, cigalas, almejas, navajas, calamarcitos y Mejillones...

Lobster, baby scallops, prawns, scampi, clams, razor clams, baby squids and mussels

CARNES GALICIAN VEAL MEAT

D.O RUBIA GALLEGA DE CRIANZA PROPIA

O.D. GALICIAN BLONDE OWN BREEDING

Dados de solomillo a la pimienta verde *Veal filet dices in pepper sauce*

Hamburguesa completa *Veal burger*

Entrecot a la brasa *Grilled Entrecote*

Solomillo la brasa *Grilled Filet*

Chuletón a la brasa *Grilled T-bone*

SALSAS

DIPPING SAUCES

TXIMITXURRI

CAFÉ DE PARÍS
CAFÉ DU PARÍS

PIMIENTA VERDE
GREEN PEPPER

MARCHAND DU VIN