

De nuestra plancha

Sepia.....	14,5€
Zamburiñas (10 unidades).....	13,9€
Chiperones.....	12€
Embuchado de cordero.....	11€
Chuletillas de cordero (10 unidades).....	18€
Con patatas y pimientos	
Solomillo de cerdo.....	12,5€
Con salsa roquefort, patatas y pimientos.	

Los clásicos

Calamares enharinados.....	8€
Patatas bravas.....	7€
Patatas alioli.....	7€
Puntillas enharinadas.....	8,5€
Croquetas caseras (6 unidades).....	9€
Jamón ibérico	Chorizo
Mejillón	Boletus 100%
Pimiento asado	Zamburiña y alga +0,2 €/Ud
Calamar	Cecina +0,2 €/Ud

Postres

Torrija de pan brioche.....	5,5€
Coulant de chocolate,.....	5,5€

Tablas

Jamón ibérico.....	18€
Cecina con aceite de oliva.....	17,5€
Lacón a la gallega.....	8,5€
Pulpo a la gallega.....	18€
Queso de oveja.....	10€
Curado en AOVE y tomillo con mango deshidratado	
Tabla riojana.....	14€
Chorizo ibérico, jamón de bodega, panceta seca, queso y cecina	

Conservas del país

Berberechos gallegos al natural.....	14€
Mejillones gallegos en escabeche.....	8€
Anchoas del cantábrico.....	12€
Ventresca (Yurrita).....	13€
Con piquillo y anchoa del cantábrico	
Pimientos del cristal.....	9,5€
Esparrago de Navarra DOP.....	10€

Ensaladas

Ensalada de queso de cabra.....	11,5€
Ensalada mixta.....	9,5€
Ensalada de ventresca.....	13,5€

Suplemento por consumición en terraza 0,60€

De tapeo

Caracoles.....	4€
Oreja de cerdo guisada.....	4€
Ensaladilla rusa.....	4,8€
Tortilla de patata.....	2,3€
Gildas de anchoa.....	2€
Sandwich vegetal.....	2,3€
Aceitunas rellenas.....	2,3€
Bolsa patatas fritas.....	1,4€

Al momento

Croqueta unidad.....	2,3€
Brocheta sepia y pulpo.....	2,8€
Morro frito al momento.....	2,4€
Oreja rebozada.....	2,2€
Bola carne picante.....	2,3€

Vinos:

Tobelos (crianza).....	18€
Luis Cañas (Crianza).....	17€
Ramón bilbao (Crianza).....	14€
Hebe (Crianza).....	17€
Luis cañas (Blanco).....	11€
Ramón bilbao (Verdejo).....	11€
Molteni (Moscato).....	12€
Seducción (Dulce).....	11€
Mar de Frades (Albariño).....	21€
Homenaje (Rosado).....	11€
Sidra.....	8€