



PULPO, ESPECIALIDAD DE LA CASA



De nuestra propia pulpería y pulperos recién hecho

Tapa de pulpo a feira con cachelos	9,90
Ración de pulpo a feira con cachelos	16,90
Pulpo braseado con gambones	19,90
Pulpo braseado con almejas	19,90
Pulpo braseado con zamburiñas	19,90



JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS ARTESANOS



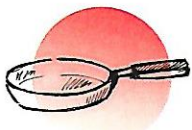
Queso semicurado de oveja	5,90
Lacón frío gallego curado con cachelos	6,90
Jamón ibérico de Extremadura	14,90
Tabla de ibéricos	16,90



ENSALADAS Y VERDURAS



Ensalada mixta clásica (lechuga, tomate, cebolla, huevo duro y atún)	5,90
Ensaladilla especial casera de nuestro chef	5,90
Ensalada Lalín (espinacas, tomate, alcaparras, lacón, queso y pan frito. Aderezada con salsa César)	6,50
Ensalada de tomate con ventresca, cebolla y vinagreta de módena.....	6,90
Espárragos con mahonesa.....	6,90
Berenjena rellena de quinoa y verduras de temporada	6,90
Parrillada de verduras de la huerta	11,90
Habitas salteadas con jamón, zamburiñas y gambón	16,90



EMPANADAS GALLEGAS y FRITOS



Ración de empanada gallega casera y tradicional (ternera o bacalao con pasas o atún)	6,90
Surtido especial de empanadas gallegas caseras y tradicionales	14,90
Filloa rellena de ternera gallega con salsa barbacoa	5,90
Filloa rellena de bacalao con salsa de queso y ajada	5,90
Morcilla de Burgos con pimientos artesanos	6,90
Croquetas caseras de nuestro chef de pollo, jamón o bacalao	6,90
Surtido especial de croquetas caseras variadas	10,90
Tacos de merluza frita a la romana.....	7,90
Calamarillos fritos al estilo tradicional	7,90
Sepia a la plancha	8,90
Pijotas de temporada	11,90
Xoubas o bocartes gallegos (según temporada).....	6,90

Servicio de mesa 1 € por persona. Suplemento terraza 1€. Todos los precios incluyen IVA



HUEVOS, TORTILLAS Y POLLO (CAMPEROS O DE CORRAL)

Huevos camperos fritos o rotos con cachelos.....	5,50
Huevos camperos fritos o rotos con chorizo de matanza o jamón y cachelos	6,90
Revuelto de huevos camperos con morcilla y patatas paja	7,90
¼ pollo de corral asado con patatas fritas o ensalada (½ kilo)	7,90
Filete de pollo de corral a la plancha con patatas fritas o ensalada.....	7,90
Alitas de pollo de corral fritas o barbacoa con patatas fritas	6,90
Tortilla individual al estilo Cacheiras cuajada al gusto.....	5,50
Tortilla individual al estilo Cacheiras con jamón o chorizo.....	6,90



ESPECIAL GUISOS DEL DÍA

Recetas tradicionales de nuestras abuelas

Caldo gallego con grelos naturales (elaborado a fuego lento con fabas y cachelos) ..	4,90
Lentejas guisadas con panceta y chorizo	6,00
Potaje de garbanzos con espinacas y bacalao	6,00
Fabas guisadas con pulpo	8,50
Chipirones enteros guisados en su tinta con arroz	8,90
Rabo de toro guisado.....	12,90

ESPECIALIDAD DE LA CASA

Lacón con grelos a la gallega (lacón curado a la pimienta, chorizo, grelos y cachelos)	14,90
Cocido tradicional gallego (garbanzos, patatas, repollo, lacón, chorizo, ternera, costilla y panceta)	14,90
Pernil asado al Oporto	15,90



ARROCES MELOSOS Y PAELLAS

Arroz meloso de marisco	29,90
Arroz meloso con almejas	32,90
Arroz meloso con bogavante.....	34,90
Arroz con conejo y verduras de temporada	29,90
Paella de marisco	29,90

(Precio para 2 personas. Mínimo 2 personas - 20 minutos)



PESCADOS

Xoubas o bocartes gallegos (según temporada).....	6,90
Chipirones enteros a la plancha estilo Aguiño	7,90
Tacos de merluza frita a la romana	7,90
Sepia a la plancha con ensalada	8,90
Pijotas de temporada fritas	11,90
Lubina de ración al horno	12,90
Merluza de pincho a la gallega, plancha o romana	13,90
Bacalao especial de Alkorta braseado con pimientos en juliana	15,90
Cogote de merluza de pincho a la bilbaína con almejas (para 2 pers.)	29,90

Servicio de mesa 1 € por persona. Suplemento terraza 1 €. Todos los precios incluyen IVA



DEL MAR (GRAN MARISCADA DE LA CASA)

Vieiras a la gallega (2 unidades).....	8,90
Mejillones de Galicia al vapor (1 kilo) (en temporada)	8,90
Almejas a la marinera	15,90
Gambón del Atlántico a la plancha. ½ kilo	17,00
Zamburiñas a la plancha	17,90
Cigalas de la ria	17,90
Buey de mar cocido natural o preparado (albariño, huevo y cebolleta)	19,90
Bogavante a la parrilla	32,00

MARISCADA PARA DOS

BUEY DE MAR, ZAMBURIÑAS, VIEIRAS, GAMBÓN, cigalas MEJILLONES, ALMEJAS	49,90
--	-------



CARNES Y ASADOS TRADICIONALES

Chorizo gallego de matanza a la brasa con toque de albariño y cachelos	7,90
Raxo a la gallega (solomillo de cerdo)	7,90
Secreto ibérico a la brasa	8,90
Filete de ternera gallega o escalope.....	8,90
Croca de ternera gallega a la parrilla	9,90
Picaña de ternera gallega a la parrilla	11,90
Chuleta de ternera gallega	12,90
Chuletillas de cordero lechal	14,90

ESPECIAL CARNES ROJAS. VACUNO MAYOR (BUEY, VACA)

Chuleta/entrecot lomo (300/325 gr – 20/30 días maduración)	14,90
Solomillo a la parrilla	15,90
Solomillo a la piedra (1/2 kilo – 2 personas)	29,90
Chuletón entrecot a la parrilla o a la piedra (1 kilo – 20/30 días maduración. 2 personas)	39,90
Especial entrecot a la brasa (300 gr – 45 días maduración).....	19,90
Especial entrecot a la brasa (1 kg – 45 días maduración)	49,90

PARRILLADA DE CARNE ESPECIAL (2 personas)

ENTRECOT, PICAÑA, CHORIZO GALLEGO, CHULETILLAS DE CORDERO, SECRETO IBÉRICO, MORCILLA Y PANCETA	34,90
--	-------

NUESTRO MEJOR ASADO

CORDERO ASADO A LA CAZUELA CON LA RECETA DE LA ABUELA	16,90
---	-------

Todas nuestras carnes acompañadas de patatas fritas o cachelos y pimientos

LAS MEJORES HAMBURGUESAS



Hamburguesa sencilla con cebolla frita, lechuga, tomate y patatas fritas	5,50
Hamburguesa sencilla con huevo y cebolla frita, lechuga, tomate y patatas fritas	6,50
Hamburguesa master lomo, cebolla frita, lechuga, tomate y patatas fritas	7,50
Hamburguesa de Angus, cebolla frita, lechuga, tomate y patatas fritas.....	8,50
Suplemento huevo frito 1 €	

Servicio de mesa 1 € por persona. Suplemento terraza 1€. Todos los precios incluyen IVA



POSTRES

Fruta de temporada o manzana asada o pera al vino	3,90
Copa de helado	3,90
Flan o puding	3,90
Natillas	3,90
Arroz con leche	3,90
Leche frita	4,50
Leche frita flambeada con orujo	5,00
Cañas artesanales de Carballiño rellenas con crema casera	5,50
Filloas rellenas de crema casera.....	6,00
Tarta de queso con arándanos, helado de fresa y coulis de frutos del bosque	6,50
Tarta de almendra con helado de dulce de leche y coulis de toffee.....	6,90
Brownie de chocolate con bola de helado de vainilla y chocolate caliente	6,90
Tarta de chocolate ("muerte por chocolate") con helado de straciatella	6,90
Tarta de zanahoria con toffee y helado de vainilla	6,90
Filloas rellenas de crema y flambeadas con orujo gallego	7,00
Postre especial de la casa	
Tatín de manzana caramelizada con hojaldre y helado de nata	7,00



CAFÉS E INFUSIONES

	BARRA	SALA	TERRAZA
Café o infusión	1,30	1,50	1,70
Café bombón	1,40	1,60	1,80
Café de pota	1,50	1,70	1,90
Cola Cao.....	1,50	1,70	1,90
Carajillo	2,50	3,00	3,50
Café Irlandés	5,00	6,00	7,00



CERVEZAS

	BARRA	SALA	TERRAZA
Caña de cerveza artesana Mahou.....	1,30	1,70	1,90
Copa de cerveza artesana Mahou.....	2,10	2,40	2,60
Jarra de cerveza artesana Mahou	2,60	2,80	3,20
Tercio de Mahou / Mixta	2,20	2,40	2,70
Tercio de Mahou negra, sin gluten o tostada.....	2,40	2,60	2,90
Alhambra / Carlsberg	2,70	2,90	3,20



AGUAS, REFRESCOS Y ZUMOS

	BARRA	SALA	TERRAZA
Agua con/sin gas	1,30	1,70	1,90
Refrescos	1,40	1,80	2,00
Zumos	2,20	2,50	2,80
Coca Cola / Fanta naranja y limón / Nestea	2,00	2,40	2,60
Jarra de sangría.....	12,00	14,00	16,00

Servicio de mesa 1 € por persona. Suplemento terraza 1€. Todos los precios incluyen IVA

MENÚS del DÍA (DE LUNES A VIERNES A MEDIODÍA EXCEPTO FESTIVOS)

Primeros platos (PARA TODOS LOS MENÚS) MENÚ DEL DÍA y MENÚ EJECUTIVO

- Tapa de pulpo (suplemento 3€)
- Arroz mixto
- Calamarillos fritos
- Espárragos con mahonesa
- Empanada gallega (suplemento 1€)
- Croquetas caseras (jamón o pollo)
- Morcilla de Burgos con pimientos
- Lentejas con chorizo y panceta
- Caldo gallego con grelos
- Chipirones enteros a la plancha estilo Aguiño (supl. 1€)
- Xoubas gallegas (en temporada)
- Bocartes gallegos (en temporada)
- Ensalada de tomate (tomate, cebolla y atún)
- Ensalada mixta
- Ensaladilla casera de nuestro chef
- Potaje de la abuela (garbanzos, bacalao)
- Fabas guisadas con pulpo (suplemento 1,50€)
- Filloa rellena de ternera
- Filloa rellena de bacalao
- Huevos caseros fritos o rotos con cachelos
- Lacón frío curado con cachelos
- Tortilla individual estilo Cacheiras
- Mejillones al vapor (350/400 gr) (en temporada)
- Tacos de merluza a la romana
- Berenjena rellena de quinoa y verduras

Segundos platos MENÚ DEL DÍA

- Tapa de pulpo (suplemento 3€)
- ¼ pollo de corral asado con patatas (suplemento 1€)
- Alitas de pollo fritas o barbacoa
- Empanada gallega (suplemento 1€)
- Chipirones a la plancha o guisados en su tinta con arroz (suplemento 1€)
- Escalope de ternera gallega con patatas fritas
- Filete de pollo a la plancha con patatas fritas
- Filete de ternera gallega con patatas fritas
- Filloa rellena (de ternera o de bacalao)
- Huevos fritos o rotos con cachelos y jamón o chorizo
- Merluza gallega frita
- Raxo a la gallega con patatas fritas
- Lubina de ración al horno (suplemento 2€)
- Pescado del día (lenguadinas, gallo, xoubas o bocarte, etc.)
- Tacos de merluza
- Tortilla al estilo Cacherira con jamón o chorizo
- Hamburguesa sencilla con huevo frito
- Hamburguesa master lomo
- Calamarillos fritos
- Entrecot de menú (suplemento 2€)
- Xoubas o bocartes gallegos (en temporada)
- Chuleta de ternera gallega (suplemento 2€)

MENÚ EXPRESS

De lunes a viernes a mediodía excepto festivos

7,90€

ELIJA CUALQUIER PLATO DE LA LISTA DE
PRIMEROS PLATOS QUE NO TENGAN SUPLEMENTOS
+ 1 BEBIDA Y POSTRE O CAFÉ

MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes a mediodía excepto festivos

desde
10,90€

1 PRIMER PLATO + 1 SEGUNDO PLATO +
1 BEBIDA + POSTRE O CAFÉ

2º PLATO MENÚ EJECUTIVO

De lunes a viernes a mediodía excepto festivos
Elija un primero de la lista de primeros

- Chuleta/entrecot de vacuno mayor
- Lacón con grelos a la gallega
- Cocido tradicional gallego
- Secreto ibérico con patatas
- Rabo de toro guisado
- Merluza de pincho a la gallega, plancha o romana
- Bacalao especial de Alkorta (sup. 2€)
- Arroz con **almejas** sonas)
- **Arroz le marisco** (2 personas) (sup. 2€)
- Picaña de ternera a la parrilla
- Cordero asado a la cazuela (sup. 2€)
- Pernil asado al Oporto (2 personas)

desde
16,90€

INCLUYE 1 BEBIDA Y
POSTRE O CAFÉ

NUESTROS POSTRES PARA TODOS LOS MENÚS: fruta del tiempo, copa de helado, flan, natillas, arroz con leche, leche frita, manzana asada, pera al vino, puding y tartita de tres chocolates.

Suplemento 1€ menú en terraza. Todos los precios incluyen IVA

Menú FIN DE SEMANA 19,90 € por persona

sábados, domingos y festivos

PRIMEROS (a elegir)

- **Tapa de pulpo (suplemento 3€)**
- Calamarillos fritos
- Espárragos con mahonesa
- Empanada gallega (atún, ternera y bacalao con pasas)
- Croquetas caseras (jamón o pollo)
- Morcilla de Burgos con pimientos
- Lentejas con chorizo y panceta
- Caldo gallego con grelos
- Chipirones enteros a la plancha estilo Aguiño
- Xoubas gallegas (en temporada)
- Bocartes gallegos (en temporada)
- Ensalada de tomate (tomate, cebolla y atún)
- Ensalada mixta
- Ensaladilla casera
- Potaje de la abuela (garbanzos, bacalao)
- Fabas guisadas con pulpo
- Filloa rellena de ternera
- Filloa rellena de bacalao
- Huevos camperos fritos o rotos con cachelos
- Lacón frío curado con cachelos
- Tortilla individual estilo Cacheiras
- Mejillones al vapor (350/400 gr) (en temporada)
- Tacos de merluza fritos a la romana
- Berenjena rellena de quinoa y verduras

SEGUNDOS (a elegir)

- Chuleta entrecot de vacuno mayor
- Chuleta de ternera gallega
- Escalope de ternera gallega
- Lacón con grelos a la gallega
- Cocido tradicional gallego
- Secreto ibérico con patatas
- Rabo de toro guisado
- Merluza de pincho a la gallega, plancha o romana
- Lubina de ración al horno
- Bacalao especial de Alkorta (sup. 2€)
- Arroz con **almejas** rsonas)
- **Arroz** marisco (2 personas) (sup. 2€)
- Picaña de ternera a la parrilla
- Chuletillas de cordero lechal
- Cordero asado a la cazuela (sup. 2€)
- Pernil asado al Oporto (2 personas)

POSTRES: copa de helado, flan, natillas, arroz con leche, leche frita, tartita de la casa con helado de dulce de leche, manzana asada, pera al vino, puding y tartita de tres chocolates.

INCLUYE 1 PRIMERO, 1 SEGUNDO Y 1 POSTRE O CAFÉ. BEBIDA NO INCLUIDA

MENÚ TERCERA EDAD 8.90 €

Válido de lunes a viernes (excepto festivos), almuerzo y cena.
Mayores de 65 años

Primer plato a elegir:

Arroz mixto • Caldo gallego • Xoubas o Bocartes • Lacón frío curado con cachelos • Ensalada mixta • Lentejas con chorizo y panceta • Garbanzos con bacalao y espinacas
Berenjena rellena de quinoa y verduras

Segundo plato a elegir:

Empanada gallega • escalope de ternera • filete de ternera
merluza frita • huevos fritos con cachelos • pescado del día • tortilla cacheiras

Postre a elegir o café: Copa de helado • Flan casero
Natillas • Arroz con leche • Leche frita • Pudín
Manzana asada • Pera al vino

Bebida: botella de agua mineral, copa de vino o refresco

Menú INFANTIL 7.90 €

Válido todos los días. Niños hasta 12 años

Un plato a elegir:

Croquetas caseras de pollo con patatas fritas
Alitas de pollo de corral fritas
¼ pollo de corral asado con patatas fritas (sup 1€)
Ensaladilla del chef o Tortilla de Cacheiras
Huevos fritos con jamón o chorizo y patatas fritas
Tacos de merluza a la romana con patatas fritas o ensalada
Filete o escalope de ternera con patatas fritas
Hamburguesa sencilla con cebolla, tomate y patatas fritas

Postre a elegir: Copa de helado • Flan casero • Natillas •
Arroz con leche • Leche frita • puding • manzana asada

Agua mineral o refresco Pepsi

Suplemento 1€ menú en terraza. Todos los precios incluyen IVA