

RIAS ALTAS

Cocina de raíz



SUGERENCIAS DE ENTRANTES:

TABLA DE QUESOS GALLEGOS 20€ (MEDIA 12€)

TABLA DE EMBUTIDOS DE PORCO CELTA 20€ (MEDIA 12€)

TOSTA DE PAN GALLEGO CON CREMA DE PISTACHO, QUESO Y UVA 8€

TOSTA DE PULPO CON QUESO GALLEGO Y PIMENTÓN 10€

TEMPURA DE VERDURAS DEL DÍA 10€

CROQUETAS CASERAS (DE LO QUE TOQUE) 8€

GAMBAS A LA PLANCHA 12€

GAMBAS AL AJILLO 12€

ZAMBURIÑAS CON ACEITE DE OLIVA DE CHANTADA 17€

LANGOSTINOS A LA PLANCHA 12€

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON AJADA: 10€

CALAMARES CON RALLADURA DE LIMÓN Y TARTAR DE TOMATE 15€



PESCADOS:

-CONSULTAR PESCADO DEL DÍA

BACALAO A LA PLANCHA CON CEBOLLA POCHADA 20€

CARNES:

CHULETA DE TERNERA GALLEGA 28€/KG (PRECIO SEGÚN PESO)

FILETE DE TERNERA GALLEGA 10€

CACHOPO "**PREMIO MEJOR CACHOPO DE ESPAÑA**" 40€*

ELABORADO CON TERNERA GALLEGA, JAMÓN DE PORCO CELTA Y 3 TIPOS DE QUESO GALLEGO: GALMESÁN, MIMOSA Y SAN SIMÓN AFUMADO DE CASA LORÁN

CACHOPO ESPECIAL DE LA CASA 22€*

ESCALOPINES DE TERNERA GALLEGA AL ALBARIÑO 14€

*SÓLO POR ENCARGO

POSTRES:

CREMA DE QUESO DO CEBREIRO CON ALMÍBAR DE VINO MENCÍA Y GALLETA EN POLVO 4,50€

TORRIJA DE PAN DE LECHE 4,50€

REQUESÓN "CASA LUÍS" CON MIEL Y/O AZÚCAR 4€