

RIAS ALTAS

Cocina de raíz



SUGERENCIAS DE ENTRANTES:

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

TEMPURA DE VERDURAS DEL DÍA 7€

RISOTTO DE REMOLACHA, QUESO Y VINO MENCÍA 10€

CROQUETAS DE BACALAO 8€

GAMBAS A LA PLANCHA 13€

ZAMBURIÑAS 15€

GAMBAS AL AJILLO 12€

LANGOSTINOS A LA PLANCHA 12€

CHOCOS A LA PLANCHA: 10€

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON AJADA: 9€

CALAMARES CON RALLADURA DE LIMÓN Y TARTAR DE TOMATE 15€



PESCADOS:

BACALAO A LA PLANCHA CON CEBOLLA POCHADA 18€

CARNES:

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

CHULETA/CHULETÓN DE VACA 30€/KG (PRECIO SEGÚN PESO)

CACHOPO (JAMÓN SERRANO Y QUESO) 20€

CACHOPO ESPECIAL DE LA CASA 20€

ESCALOPINES DE TERNERA GALLEGA AL ALBARIÑO 14€

TERNERA GALLEGA MECHADA CON VERDURASY JAMÓN 12€

POSTRES:

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

TORRIJA DE PAN DE LECHE 4,50€

FLAN CASERO 3,50€