

# RIAS ALTAS

*Cocina de raíz*



## SUGERENCIAS DE ENTRANTES:

TABLA DE QUESOS GALLEGOS 15€ (MEDIA 9€)

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

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

TOSTA DE PULPO CON QUESO GALLEGO Y PIMENTÓN 10€

TEMPURA DE VERDURAS DEL DÍA 7€

RISOTTO DE REMOLACHA, QUESO Y VINO MENCÍA 10€

CROQUETAS DE PESCADO 8€

GAMBAS A LA PLANCHA 12€

GAMBAS AL AJILLO 12€

ZAMBURIÑAS CON ACEITE DE OLIVA DE CHANTADA 15€

LANGOSTINOS A LA PLANCHA 12€

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON AJADA: 9€

CALAMARES CON RALLADURA DE LIMÓN Y TARTAR DE TOMATE 15€



## **PESCADOS:**

**- CONSULTAR PESCADO DEL DÍA**

## **CARNES:**

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

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

CACHOPO (JAMÓN SERRANO Y QUESO) 40€\*

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€

FLAN CASERO 3,50€

HELADOS "BICO DE XEADO" 2,50€/3,50€