

Salate

001	Salat aus Tintenfisch und Kabeljaurogen	6,95
002	Tomatensalat mit Zwiebeln und Tunfisch	5,95
003	Kartoffelsalat mit Garnelen und Tunfisch	6,95
004	Specksalat mit Hartkäsespänen	6,95
005	dickflüssige kalte Tomatensuppe aus Andalusien mit hart gekochtem Ei und Schinken	5,50
006	Salat mit lauwarmem Ziegenkäse	5,95

Empanadas (gefüllte Teigpasteten)

016	Kabeljau mit Rosinen	4,50
017	Tintenfisch und Jakobsmuscheln	5,95
018	Kleine Tintenfische	4,50
019	Ganze Empanada auf Bestellung	4,95

Getoastetes Weissbrot

021	getoastetes Weissbrot mit geräucherten Sardinen	5,50
022	getoastetes Weissbrot mit iberischem Schweinefleisch und jungem galicischen Käse	5,95
023	getoastetes Weissbrot mit eingelegtem Schweinefleisch	4,95

Reis (ab 2 Personen)

026	Hummerreis	40,00
027	Reis mit geschälten Meeresfrüchten	30,00
028	Nudelpaella mit Meeresfrüchten	30,00

Kleine Portionen

031	Baby-Saubohnen aus Hueter Vega mit dünnen Scheiben von iberischen Serranoschinken	14,00
032	Kleine Paprikaschoten aus Padrón (manche davon scharf)	6,00
033	Hausgemachte Kabeljaukroketten 6 Stück	5,95
034	Galicische Suppe mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse (nur im Herbst und im Winter)	4,95
035	Gegrillter scharfer Chorizo (Paprikawurst)	4,95
036	Gekochter Schinken auf galicische Art	9,95
037	In Essig eingelegte kleine Sardellen mit Knoblauch und Petersilie	7,95
038	Gegrillte Schweineohren	5,95
039	Rindfleischkutteln mit Kichererbsen	6,95
040	Kartoffelomelette aus Betanzos	7,50
041	Kartoffelomelette aus Betanzos mit Chorizo (Paprikawurst)	7,75
042	Iberischer Serranoschinken aus Körnerfütterung	15,00
043	Junger Galicischer Käse	6,95
044	Andalusischer Hartkäse	12,95

Meeresfrüchte

051	Muscheln	8,95
052	Mini-Jakobsmuscheln (6 Stück)	12,95
053	Gebackene Jakobsmuscheln	6,95
054	Gedämpfte Herzmuscheln	6,95
055	Gedämpfte Miesmuscheln	6,95
056	Schwertmuscheln	11,95
057	Garnelen in Knoblauchöl	14,00
058	Gegrillte weiße Garnelen 250 Gramm	25,00
059	Gegrillte weiße Garnelen 500 Gramm	40,00
060	Gegrillte weiße Garnelen 1000 Gramm	75,00
061	Venusmuscheln nach Seemannsart	11,95
062	Meeresfrüchte-Grillplatte (2 Personen)	40,00

Unser Tintenfisch

075	Tintenfisch a feira (gekocht und in Olivenöl mit Cayennepfeffer serviert)	9,95
076	Doppelte Portion Tintenfisch a feira (gekocht und in Olivenöl mit Cayennepfeffer serviert)	16,50
077	Gegrillter Tintenfisch	14,00
078	Godellazo (Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Saubohnen)	14,95

Fisch

081	Spieß mit Tintenfisch, Garnelen und Seeteufel	14,95
082	Gegrillter Kalamar	12,95
083	Gegrillte Sepia	12,95
084	Nadelfische	11,95
085	Seeteufel	11,95
086	KleineTintenfische	11,95

Frittiertes Fisch

101	Kleine Sardellen	9,95
102	Marinierter Hundshai	10,95
103	Kleine Tintenfische	11,50
104	Winzige Tintenfische	11,50
105	Gebratener Kabeljau	10,95
106	Kleiner Kabeljau	10,95
107	fritierte Tintenfischringe	10,95
108	Gebratene Sepia	10,95
109	Frittierte Fischpfanne	24,00

Fleisch

121	Galicischer Churrasco (Gebratenes Schweinekotelette in Godello-Marinade)	9,95
122	Kalbfleisch aus Forcarey auf galicische Art	8,95
123	Gebratene Schweinelende	8,95
124	Iberisches Schweinekotelette	11,95
125	Galicisches Rindersteak	35,00

Nachtisch

131	Galicische Pfannkuchen	3,95
132	Hausgemachte galicische Süßspeise (Süßer Wein, Kekse, Sahne)	3,95
133	Kastanieneis	4,50
134	Mousse aus galicischem Käse	3,95
135	Mandeltorte	4,50
136	Käsekuchen	4,25

Gerichte zum Mitnehmen auf Bestellung

171	Reis mit Hummerfleisch (2 Personen)	30,00
172	Reis mit geschälten Meeresfrüchten (2 Personen)	24,00
173	Nudelpaella mit Meeresfrüchten (2 Personen)	24,00

Probieren Sie unsere täglichen Reis-Tapas