





































## de Entrada

-  Entremeses Variados ..... 20,50 €  
*jamón ibérico, cecina, chorizo, lomo adobado, lacón, salchichón y queso*
- Yemas de espárgagos con jamón ibérico .... 22,00 €
-       Ensalada mixta ..... 7,50 €  
*lechuga, tomate, cebolla, endivia, huevo duro, surimi, bonito*
-          Ensalada mar y montaña ..... 20,00 €
-  Riñones de ternera al jerez ..... 17,50 €
- Mollejas de ternera ..... 23,00 €
- Lacón con pimientos ..... 17,00 €
-  Salmón ahumado ..... 22,00 €  
*en tosta de pan y aceite de oliva virgen extra*
-          Pastel de cabracho ..... 25,00 €  
*cabracho, nata (materia grasa 35%), tomate natural, lechuga, whisky, huevos, ajo, perejil, pimienta negra y sal*
- Foie-Gras de Canrd Micuit ..... 15,00 €
- Plato de cecina de León (200gr.) ..... 24,00 €
- Plato jamón ibérico de Jabugo (200gr.) ..... 24,00 €
- Plato pimientos de El Bierzo asados (350gr.)... 8,00 €
- Mermelada de pimientos El Bierzo ..... 4,50 €
-   Calamar de ría frito o a la plancha ..... 28,00 €
-       Arroz caldoso con lubrigante -ración- por encargo 37,00 €  
*fondo de verdura, tomate, fumet de marisco, bogavante, arroz bomba*
-  Conserva de Bonito de Burela con Pimientos de El Bierzo ..... 24,00 €
- Queso Veigadarte con pan de pasas y nueces o trigo 2 medallones ..... 16,00 €
-  Pan -ración- ..... 1,30 €
- Pan sin gluten -ración- ..... 1,80 €

### ICONOS DE ALÉRGENOS



## de Cuchara





- Callos con garbanzos ..... 13,00 €
- Crema de calabacín ..... 7,00 €  
*ajo, puerro, zanahoria y calabacín*
-  Fabes con almejas ..... 25,00 €
- Fabes con liebre, jabalí o venado ..... 21,00 €
-     Sopa de pescado ..... 16,50 €  
*pescado, gambas, almejas, fumet de pescado, tomate y pan*
-  Caldo de Berza ..... 10,50 €
-  Sopa de pasta ..... 9,00 €
-   Consomé ..... 6,50 €  
*de pescado o de carne*

## de Marisco









-  Langostinos de Huelva -el kg.- ..... 98,00 €
-  Cigalas Gallegas -el kg.- ..... 180,00 €
-  Angulas -ración 100 gr.- ..... 99,00 €
-  Nécoras de ría -el kg.- por encargo ..... 63,50 €
-  Almeja babosa a la marinera -ración- ..... 38,00 €
-  Ostras -6 piezas- ..... 16,50 €
-  Berberecho -el kg.- ..... 42,00 €
-  Buey de ría -el kg.- por encargo ..... 46,00 €
-  Lubrigante del Cantábrico -el kg.- por encargo ..... 79,00 €
-  Navajas Gallega -docena- ..... 28,00 €
-  Caviar Ruso -lata 30gr.- ..... 67,00 €
-  Gambas al Ajillo ..... 26,00 €

Tanto mariscos, pescados y cefalópodos, se respeta siempre las vedas y paros biológicos.





## de Carnes

- Entrecot de Trasacar -el kg.- ..... 56,00 €
- Chuletón de Trasacar -el kg.- ..... 63,00 €
- Picaña de Trasacar ..... 24,00 €
- Bistec de ternera aprox. 200gr. .... 12,50 €
- Chuleta de ternera aprox. 250gr. .... 25,50 €
- Ternera en su jugo ..... 14,00 €
- Solomillo de Ternera ..... 28,00 €
-  Jabalí ..... 19,00 €  
*con castañas*
- Perdiz ..... 22,50 €  
*estofada a la cazadora ó en escabeche*
- Codorniz ..... 18,00 €  
*en escabeche ó estofada*
-  Rabo de vaca estofado ..... 23,00 €
-   Salsas a Elegir (Cabrales, Pimienta ....) ..... 5,00 €
- Cocido completo -ración- por encargo ..... 34,00 €
- Botillo con verduras -ración- por encargo ..... 27,00 €

## de Huevos

-  Huevos con patatas fritas ..... 10,50 €
-  Tortilla francesa ..... 9,50 €
-  Tortilla de la casa ..... 12,00 €  
*de chorizo, espárragos o jamón*
-  Tortilla de bonito ..... 15,00 €  
*origen de Burela*
-  Huevos con Cecina ..... 19,50 €
-  Huevos con Ibérico ..... 20,50 €
-   Revuelto de Erizos ó Gambas y huevos .... 26,00 €

## de Pescado

-   Merluza a la Manuela ..... 24,00 €
-  Merluza del Cantábrico ..... 22,00 €  
*a la romana o plancha*
-   Merluza a la cazuela ..... 28,00 €  
*harina, gambas y almejas*
- Anguila de río frita ..... 29,00 €  
*con pimientos fritos y patatas*
- Rape a la plancha ..... 33,00 €
- Mero a la plancha ..... 37,00 €
- Lenguado a la plancha -el kg.- ..... 74,50 €
- Rodaballo salvaje a la plancha ..... 33,00 €
- San Martiño -el kg.- ..... 76,00 €
- Virrey -el kg.- ..... 98,00 €

## de Postre

- Fruta de Temporada ..... 3,50 €
- Melocotón en almíbar ..... 4,00 €
- Piña en su jugo ..... 4,00 €
-   Flan de la casa ..... 4,20 €
-  Queso fresco con membrillo ..... 4,80 €
-  Yogur ..... 3,20 €
-   Copa de la casa ..... 6,00 €
-    Tarta de Santiago con vino dulce ..... 5,50 €
-  Tarta de queso ..... 5,00 €
-  Castañas en almíbar ..... 7,00 €
-  Queso manchego ..... 6,00 €
-   Chupito Pedro Ximénez ..... 4,50 €
- Tarta helada al Whisky ..... 5,00 €



# la Carta



*Hostal - Restaurante*

*Canadá, S.L.*