

## Entrantes Starters

<b>Crema del Chef</b> _____	5,00€
<i>Soup or vegetables cream</i>	
<b>Ensalada de la casa</b> _____	9,00€
<i>Lechuga, ventresca, pimientos de piquillo, tomate, cebolla, huevo, aceitunas y queso del país. Lettuce, tuna fillet, tinned red peppers, tomato, onion, boiled egg, olives and local fresh cheese</i>	
<b>Ensalada de queso de cabra</b> _____	10,00€
<i>Lechuga, jamón, queso de cabra, manzana, frutos secos y aceite de albahaca Lettuce, cured ham, goat cheese, apple, dried fruits and albahaca oil</i>	
<b>Parrillada de verduras con aceite de ajo</b> _____	9,00€
<i>Grilled vegetables with garlic oil</i>	
<b>Pulpo a la feria</b> _____	12,00€
<i>Boiled octopus with olive oil, paprika and salt</i>	
<b>Pulpo a la plancha</b> _____	12,00€
<i>Grilled octopus</i>	
<b>Croquetas caseras de salmón y queso del Cebreiro</b> _____	8,00€
<i>Homemade pink salmon and ocal cheese croquettes</i>	
<b>Croquetas caseras de boletus</b> _____	8,00€
<i>Homemade mushroom croquettes</i>	
<b>Tosta de pan gallego con mermelada de tomate y foie</b> _____	11,00€
<i>Toasted bread covered on tomato jam and duck's liver</i>	

## Carnes Meats

<b>Magret de pato con pera confitada</b> _____	14,00€
<i>Duck magrett with sweet pear</i>	
<b>Solomillo de ternera gallega con foie</b> _____	18,00€
<i>Veal sirloin with duck's liver</i>	
<b>Entrecot con setas</b> _____	16,00€
<i>Fillet steak with mushroom</i>	
<b>Secreto de cerdo ibérico con salsa Romesco</b> _____	13,00€
<i>Special cut pork filet with red pepper, tomato toast bread and nuts sauce</i>	

## Pescados Fishes

<b>Merluza en salsa verde</b> _____	15,00€
<i>Grilled hake in parsey sauce</i>	
<b>Merluza a la cazuela con salsa marinera</b> _____	15,00€
<i>Grilled hake with asparagus anda garlic sauce with seafood sauce casserole</i>	
<b>Salmón con verduras a la plancha</b> _____	15,00€
<i>Grilled pink salmon with grilled vegetables</i>	
<b>Bonito con mermelada de tomate y crema de ajo blanco</b> _____	16,00€
<i>Grilled tuna with tomato jam and white garlic sauce</i>	

# *Menú del día* Main menu

## MENÚ DEL DÍA

### PRIMEROS PLATOS

Ensalada al gusto

Consomé

Crema del día

Plato vegetariano: Pisto manchego con huevo frito

Pasta con york ricota y albahaca

Migas extremeñas

Paella valenciana

### SEGUNDOS PLATOS

Pescado del día: Dorada a la brasa

Cachopo de ternera

Magro de cerdo a la sidra

### PAN, BEBIDA Y POSTRE O CAFÉ

Precio menú del día por persona: 11,90€ i.v.a. incluido

Precio medio menú por persona: 9,90€ i.v.a. incluido