

o croque

## Zarpamos con...

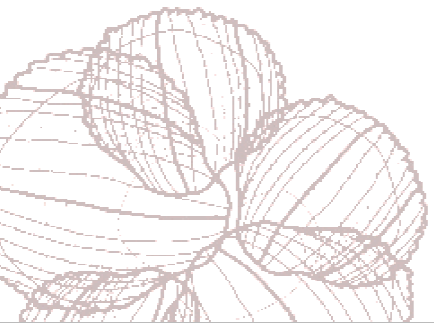
Empanada do mar (preguntelle o noso camareiro)	7.00 €
Croquetas de polbo á fería	7.80 €
Parrillada de verduras con queixo de cabra	9.50 €
Piperrada con bacalao al aceite de humo	9.80 €
Volandeiras á prancha con tomate confitado	11.50 €
Foie Micuit, doce de tomate, cebola carameliza o viño tinto e tostiñas	14.00 €
Ameixas en salsa verde	14.50 €

## O sabor do mar ....

Arroz mariñeiro (min. Dúas persoas)	14.00 €/persoa
Bacalao ó forno sobre patacas á crema de coliflor e pementos verdes fritos	16.80 €
Peixe sapo guisado con setas e alcachofas	19.20 €
Martiño en trancha sobre rissoto de setas	20.70 €
Arroz de lumbrigante (min. Dúas persoas)	22.00 €/persoa

## o croque

Todos os peixes da nosa carta son salvaxes, se nalgún momento do ano por cuestións alleas a nosa vontade tiveramos que traballar peixe de acuicultura serán informados.



o croque

**A carne da para mais....**

Magret de parrulo con chutney de froitas e mazá caramelizada	11.50 €
Codillo de porco desosado con patacas panadeiras e verduriñas	11.80 €
Carrilleiras de vaca guisadiñas ó viño mención con setas e patacas	15,50 €
Rulo de año recheo de setas e queixo con pataca gaxo e cebola confitada en viño	
Solombo de Vaca á plancha con lepiota, trigueiros e patata gaxo	
Xarrete de año a baixa temperatura con setas salteadas e patacas	

**Un paseo polo doce**

Torta de queixo con noces e pasas con Oporto	4,7
Crumble de mazá e orellóns con natilla fina	5,0
Torta de castañas e chocolate	5,0
Couland de chocolate con xeadro branco de café	5,5

8% IVE incluído en todos os prezos

\*10% Suplemento en Terraza