

Para Empezar

Ensalada Mare 10.00

Bonito de Burela en conserva casera, Huevo, Tomatitos y Cebolla Morada Encurtida







Ensalada de Pablo 14.00

Bacalao Confitado, naranja, dátiles y vinagreta de ajo asado



Caldo Gallego Tradicional de Berza y Castañas

12.00

Foie MiCuit con frutas de temporada y confituras artesanas 18.00



Empanada tradicional de Congrio y Zamburiñas

16.00







Gambas Rojas a la Plancha con flor de Sal

8 unidades por ración

18.00



Volandeiras a la plancha, velo de tocino ibérico y polvo de jamón

10 unidades por ración



18.00



Pulpo á Feira con Cachelos

(Ración de 200 gr. de pulpo)



12.00 **Croquetas Caseras**

Ración de 8 unidades – Pregúntenos de que las hemos hecho











Croquetas Caseras de Gambas Rojas

16.00

Ración de 8 Unidades













Jamón Ibérico de Cebo

20.00

Ración de 200 gr. Sale Acompañado de tostas de pan artesano con tomate



Del Mar

Pescados del día de la Lonja del Puerto de Burela

CONSULTENOS

Todos los días nos llegan los mejores pescados frescos y con ellos diseñamos nuestros platos



Bacalao Confitado sobre cama de Grelos salteados en Allada Tradicional

22.50



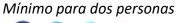
Pulpo a la Plancha con cachelos asados "á feira"

26.00



Arroz de Carabineros Gigantes, codium y Katsuobushi

26.00/pers





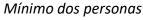






Arroz Caldoso de Bogavante y Mariscos de Concha

26.00/pers











Arroz negro de Calamares, Gamba Roja y alioli tradicional

22.00/pers











De la Tierra

Arroz de Secreto Selecta y Trompetas de la muerte

22.00/pers

Mínimo para dos personas

Entrecot de Ternera del País con patatas y pimientos de padrón

22.00



Secreto Selecta y salsa de Mencía y Frutos Rojos con patatas y pimientos de Padrón

22.00



Codillo Braseado y confitado a baja temperatura con patatas y pimientos confitados

20.00



Rollitos Vietnamitas de Grelos, Lombarda y Setas sobre salsa Romesco Apto para veganos

19.00







Nuestros dulces Caseros

Tarta Tibia de Chocolate, galletas crujientes y Helado de Vainilla 6.00











Natillas de Fruta de la Pasión con Pistachos y Fresas Maceradas

6.50



Tarta de Queso con Chocolate y Frutos del Bosque

6.00







Arroz con Leche con costra de Caramelo

5.50



Bica de Nata, Cremoso de Cebreiro y Fresas Maceradas

6.00







Surtido de Postres Caseros

4.80/pers.











Vinos Dulces

| | Chupito | Copa |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| Pedro Ximenez | 2,5 | 6 |
| Arman Doce (Dulce del Ribeiro) | 2,5 | 6 |
| Alma de Reboreda- Tostado tradicional do Ribeiro | 6 | 14 |
| Oporto Dow's late Bottled Vintage | 3,5 | 8 |
| Meus Amores- Vino de Licor zona do Ulla | 2,5 | 6 |
| Pineaux de Charentes – AOC Charentais Vino dulce a base de pinot y cognac | 6 | 14 |



Lunch Hotel OCA Playa de Foz

| Ensalada Mixta | 8.00 |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Selección de lechugas, tomate, cebolla, huevo y atún | |
| | |
| | |
| Sandwich Mixto | 5.00 |
| Ø Ø MECK | |
| Sandwich Vegetal de Atún | 6.50 |
| Selección de lechugas, tomate, atún y mayonesa | |
| O CO | |
| Sandwich Club | 12.50 |
| Sandwich de tres alturas con selección de lechugas, tomate, huevo, b | pacon, pollo y cebolla. |
| O C | |
| Verduras en tempura con salsa Romesco | 12.50 |
| | |
| Crema del Día | 8.00 |
| | |
| Ración de patatas Fritas | 5.00 |
| | |
| Chipirones a la Plancha | 16.00 |
| | |
| Fingers de Pollo Caseros | 8.00 |
| | 0.00 |
| | |
| Hamburguesa de Ternera Completa | 12.50 |
| Manibulguesa de Terriera Completa | 12.50 |
| | |
| Hamburguesa Vegana | 12.50 |
| | |
| Tortilla Francesa | 5.00 |
| Tortilla Francesa con Jamón York o Queso | 6.00 |
| CO O O | |
| Pieza de fruta de temporada o yogur | 2.50 |
| <u> </u> | |
| Postres Caseros del Día | CONSULTENOS |
| | |

