



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 **18.00**

8 unidades por ración



Volandeiras a la plancha, velo de tocino ibérico y polvo de jamón **20.00**

10 unidades por ración



Pulpo á Feira con Cachelos **18.00**

(Ración de 200 gr. de pulpo)



Croquetas Caseras **12.00**

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

*Servicio de pan 1,5 €/comensal
Servizo de pan sin gluten 2€/comensal*

EQUIPO
MERENZAO

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

Mínimo para dos personas



Arroz Caldoso de Bogavante y Mariscos de Concha 26.00/pers

Mínimo dos personas



Arroz negro de Calamares, Gamba Roja y alioli tradicional 22.00/pers

Mínimo para dos personas



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 19.00

Apto para veganos





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 |

Servicio de pan 1,5 €/comensal
Servizo de pan sin gluten 2€/comensal

EQUIPO
MERENZAO

Lunch Hotel OCA Playa de Foz

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

Servicio de pan 1,5 €/comensal
Servizo de pan sin gluten 2€/comensal

EQUIPO
MERENZAO