

CAPRICHOS / CAPRICES

CALDO GALLEGO / Galician BROTH	10
PUCHERO de garbanzos, bacalao y espinaca / Chickpea, cod and spinach STEW	15
ENSALADA TIBIA de pimientos asados, gambón y queso do Cebreiro / WARM SALAD of roasted peppers, king prawns and Cebreiro cheese	17
SALTEADO de setas, gambón y velo de queso San Simón / SAUTÉED MUSHROOMS, king prawns and a thin slice of San Simón cheese	17
CROQUETAS CREMOSAS de cecina / Creamy cecina CROQUETTES	18
CROQUETAS CREMOSAS de jamón ibérico / Creamy Iberian ham CROQUETTES	16
FLOR DE ALCACHOFA con velo de panceta ibérica / ARTICHOKE HEARTS with a thin slice of Iberian pancetta	18
TOSTA DE SARDINA AHUMADA sobre pan de algas y pimiento confitado / SMOKED SARDINE TOAST on seaweed bread with candied peppers	16
ZAMBURIÑAS con panceta ibérica y aceite de trufa / SCALLOPS with Iberian pancetta and truffle oil	22
PULPO “Á FEIRA” con sus cachelos / OCTOPUS “á feira” with potatoes	24

ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

HAMBURGUESA NOA con sus patatas (175 gr de carne de vaca, queso Cheddar, lechuga, tomate, cebolla y bacon) / NOA BURGER with chips (175g beef, Cheddar cheese, lettuce, tomato, onion and bacon)	19
SANDWICH CLUB de pollo tierno, queso Emmenthal, jamón cocido, bacon y patatas fritas / CLUB SANDWICH with tender chicken, Emmental cheese, cooked ham, bacon and chips	17
CROCA DE TERNERA con patata crujiente y pimientos asados / VEAL “CROCA” with crispy potato and roasted peppers	23
SOLOMILLO DE BACALAO con crema de coliflor y sus verduritas / COD FILLET with cauliflower cream and mixed vegetables	28
ARROZ DE PULPO Y ZAMBURIÑAS confitadas / OCTOPUS RICE with candied scallops	28
Precio por persona (mínimo 2 personas) / Price per person (minimum 2 people)	

Todos los precios incluyen el IVA. Alguno de nuestros platos puede contener alguno de los 14 alérgenos alimentarios. Por favor, póngase en contacto con nuestro equipo para recibir información detallada si sufre alguna intolerancia alimentaria.



ALGO DULCE / SOMETHING SWEET

TARTA DE QUESO AL HORNO con coulis de frutos rojos / BAKED CHEESECAKE with red berry coulis	7
PIÑA OSMOTIZADA al Mojito / Mojito-infused PINEAPPLE	7
TORRIJA DE PAN BRIOCHE, helado de vainilla y crema de chocolate / BRIOCHE “TORRIJA” with vanilla ice cream and chocolate cream	7
LINGOTE DE CHOCOLATE con caramelo salado, nata y polvo de pistacho / CHOCOLATE BAR with salted caramel, cream and pistachio powder	7

Cada fin de semana, disfruta de nuestra Carta y nuestras Sugerencias / Every weekend, enjoy our Menu and our Recommendations
DE VIERNES A DOMINGO MEDIODÍA / FROM FRIDAY UNTIL SUNDAY LUNCHTIME

SUGERENCIAS / RECOMMENDATIONS

PESCADOS / FISH	
PESCADO DEL DÍA (precio según mercado) / Fish of the day (price subject to market availability)	
CARNES / MEAT	
ENTRECOTE DE VACA MADURADA con patata crujiente 350gr / MATURED BEEF ENTRECÔTE with crispy potatoes (350g)	32
CARRILLERAS ESTOFADAS al vino tinto con hummus especiado / BRAISED PORK CHEEKS in red wine with spiced hummus	24
SECRETO DE CERDO a la plancha con patata encebollada / GRILLED PORK “SECRETO” with onion-infused potatoes	20
ARROCES / RICE	Precio por persona (mínimo 2 personas) / Price per person (minimum 2 people)
ARROZ DE CARRILLERAS de cerdo guisadas, setas de temporada y ali-oli / RICE WITH BRAISED PORK CHEEKS, seasonal mushrooms and ali-oli	25
ARROZ DE LUBRIGANTE (por encargo) / RICE WITH LUBRIGANTE (made to order)	

All prices include VAT. Some of our dishes may contain one of the 14 food allergens. Please contact our team for detailed information if you suffer from any food intolerance.