

R

E

CARTA PRIMAVERA—VERANO 2019

Carta primavera—verán 2019

2019 Spring—Summer menu



REGATO
DE VALDECIDE
ASADOR

19—

G

A

—99

EST.
T



Mejor para com— partir

Mellor para compartir
To share



'NUGGETS' CASEROS DE POLLO AL AJILLO CON MOJO AGRIDULCE

'Nuggets' caseiros de polo ao allo con salsa agridoce

Homemade chicken nuggets with bittersweet sauce

10€ 1/2— 6€



EMPANADA CASERA DE 'XOUBIÑAS'

Empanada caseira de xoubiñas

Homemade Galician pie, filled with baby sardines

10€ 1/2— 6€



CROQUETAS CASERAS DE CARRILERA DE TERNERA ESTOFADA

Croquetas caseiras de meixela de tenreira estofada

Homemade stewed beef cheek "croquetas"

10€ 1/2— 6€



VOLANDEIRAS DE TRES FORMAS

Volandeiras de tres maneiras

Galician baby scallops cooked in three different ways

SJM M/P



Pri— meros platos

Primeiros pratos
First courses



NUESTRA ENSALADA CÉSAR CON AJO NEGRO, HUEVO 'MOLLET', GALMESANO, 'CROUTONS' Y VINAGRETA DE SALSA WORCESTER Y LIMA

Ensalada César con allo negro, ovo 'mollet', Galmesano, 'croutons' e vinagreta de salsa Worcester con lima

Caesar salad with black garlic, 'mollet egg', Galmesano cheese, croutons and Perrins sauce and lime vinagrette

10€



ENSALADA DE TOMATE CON HÍGADO DE BACALAO AHUMADO, EMULSIÓN DE ALBAHACA Y ALIÑO DE WAKAME

Ensalada de tomate con fígado de bacallao afumado, emulsión de albahaca e aliño de wakame

Tomato salad, smoked cod fish liver, basil emulsion and wakame seaweed vinagrette

12€



CABALLA MARINADA Y ASADA A LA LLAMA, AJOBLANCO Y 'TOPPING'S'

Xarda mariñada e asada ao lume, alloblanco e 'toppings'

Marinated and roasted horse mackerel, 'ajoblanco' and toppings

12€



VERDURITAS DE TEMPORADA

Verduriñas de tempada

Seasonal vegetables

S/M M/P



ESCABECHES CASEROS VARIADOS *Consultar*

Escabeches caseiros variados

Several homemade marinades

S/M M/P



TORTILLA DE BACALAO VERSIONADA


Tortilla de bacallao versionada

Versioned cod fish omelette



15€

Pescados

Peixes
Fish

 BACALAO CONFITADO EN AOVE, PURÉ DE OLIVA Y SALSA LIGERA DE SU PILPIL
*Bacallao confitado en AOVE, puré de oliva e mollo lixeiro do seu pilpil.
Cod Fish confit, olive puree and smooth 'pilpil' sauce.*
19,50€

 MERLUZA DE CELEIRO, FABAS DE LOURENZÁ Y SALSA VASCA
*Pescada de Celeiro, fabas de Lourenzá e salsa Vasca.
Hake from Celeiro, beans from Lourenzá and Basque sauce.*
18€



  PESCADO DEL DÍA
*Peixe do día.
Fish of the day.*
S/M M/P

Carnes



Carnes
Meat



CHULETÓN DE VACA GALLEGA, GUARNICIÓN DE PATATAS Y ENSALADA
*Chuletón de Vaca Galega, guarnición de patacas e ensalada
Galician dry aged beef, chips and lettuce salad*
55€/kg

  COSTILLA DE CERDO GLASEADA, GUARNICIÓN DE PATATAS Y ENSALADA
*Costela de Porco glaseada, guarnición de patacas e ensalada
Glazed pork beef, fries and lettuce salad*
16€

CHIVO DE CANILLAS ASADO AL OLIVO, GUARNICIÓN DE PATATAS, ENSALADA, Y PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS
*Cabrito de Canillas asado á oliveira, guarnición de patacas ensalada e pementos do piquillo confitados
Roasted baby goat from Canillas, fries, lettuce salad and red peppers confit*
36€ P/P

  CARRILLERA DE TERNERA AL MENCÍA Y PURÉ DE ZANAHORIA
*Meixela de tenreira ao Mencía e puré de cenouras
Stewed beef cheek with carrot puree*
18€

Pos— tres

Sobremesas
Desserts



TARTA DE QUESO AL HORNO Y MEMBRILLO

Tarta de queixo ao forno e marmelo

Homemade cheesecake and quince

6,5€



TORRIJA Y HELADO DE HABA TONKA

'Torrija' e xeadado de faba tonka

Brioche 'torrija' with tonka bean ice cream

6,5€



MOUSSE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Mousse de chocolate e avelá

Chocolate mousse and hazelnut

6,5€



ELABORACIÓN CON FRUTA DE TEMPORADA

Elaboración con froita de tempada

Seasonal fruit dessert

6,5€

- 
- HUEVO
Ovo Egg
 - GLUTEN
Glute Gluten
 - LÁCTEOS
Lácteos Milk
 - PESCADO
Peixe Fish
 - MOLUSCOS
Moluscos Mollusc
 - SÉSAMO
Sésamo Sesame
 - FRUTOS CON CÁSCARA
Froitos con cáscara Nuts
 - SOJA
Soia Soy
 - MOSTAZA
Mostaza Mustard