

Precios por persona /VA incluido



Reglamenta (EU) N° 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
en materia de alergias e
intolerancias alimentarias

Solicite información a nuestro personal

Muchas gracias

AL RGENOSALIMENTARIOS



GWTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



PESCADO



APIO



FRIJITOS
SECOS



SOJA



SULFITOS



ALTRAMUCES



CACAHUETES



SÉSAMO



MOSTAZA



T.



Q.

Entrantes

Hors d'oeuvres

Calamares a la Andaluza con Ensalada Variada.....17.00 eur

Calamares á Andaluza con Ensalada Variada / Squid on Andaluza Style with Mixed Salad.

Pulpo a la brasa sobre Patata Panadera y Pisto de al aceite de Albahaca.....25,00 eur

Pulpo con Gambón e ao Allo / Octopus on a Garlic Sauce

Pulpo “Á Feira” con su cachelo.....24.00 eur

Pulpo á Feira / Octopus “A Feira” (Salt, Oil and Paprika)

Filloa Rellena de Crema de Marisco en Salsa

Marinera.....18.00 eur

Filloa rechea con Crema de Marisco e mollo mariñeiro / “Filloa” stuffed with Seafood Cream and “Marinara” Sauce

Croquetas Artesanas.....15,00 eur

Croquetas Artesans / Artisans Croquettes

Huevos rotos con Gulas y Langostinos

Con su piperada.....19,00 eur

Ovos Rotos con Gulas e Langostinos / Fried Eggs with Gulas and King Prawns

Volandeiras a la Plancha

con Aliño de Limón y Chips de Ajo.....21.00 eur

Volandeiras na Grella con Aliño de Limón e Chips de Allo / Grilled Little Scallops with Lemon Dressing and Garlic Chips

Pan.....1.50 eur / Pieza

Pan/Bread/Pieza



Sopas y Caldos

*

Sopa de Pescados y Mariscos del Cantábrico.....12,00 eur
Sopa de Peixes e Mariscos do Cantábrico / Cantabric Fish and Seafood Soup.

***Consulte con nuestro personal.**

Ensaladas/Salads

Ensalada de Gulas y Langostinos con Vinagreta de Hierbas Aromáticas.....18.00 eur
Ensalada de Gulas e Langostinos con Vinagreta de Hierbas Aromáticas / Gulas and Kingprawn Salad with Aromatic Herbs Vinaigrette

Ensalada de Queso de Cabra, Panceta crujiente, Gambones y Setas.....18,00 eur
Ensalada de Queixo de Cabra, panceta crocante, gambóns e cogumelos / Goat Cheese Salad with Crispy bacon, Kingprawns and Mushrooms.



Pescado

Fish

Merluza del Pincho a la Gallega con su Cachelo, Huevo, Guisante y Pimiento.....25.00 eur
Pescada do Pincho á Galega, co seu Cachelo, ovo cocido, Chicharo e Pemento / Hake from Celeiro Harbor on Galicia Style, with Egg, Peas and Red Pepper

Merluza del Pincho Rellena de Marisco en Salsa de Puerros.....27,00 eur
Pescada do Pincho rechea de Marisco en Salsa de Allo-Porro / Hake from Celeiro Harbor filled with seafood cream on a leeks sauce.

Brocheta de Rape y Langostinos al tío Pepe con Buqué de Ensalada y Patata al Vapor.....24.00 eur
Pincho de Peixe-Sapo con Langostino ao Tío Pepe, ensalada e Pataca ao Vapor/ Skewer of Angler Fish whith kingprawns,a touch of Tío Pepe wine, salad, and boiled potatoes. .

Bacalao a la Gallega con Huevo cocido y Guisantes.....24.00 eur
Bacalao á Galega con Ovo Cocido e Chicharos/Cod on Galician Style, with boiled egg and peas.

Bacalao al horno encebollado con pasas sobre patata panadera.....26.00 eur
Bacalao ao forno encebollado con uva pasa e sobre unha patata panadeira/Baked Cod with onions and rainsins on “panadera” style potatoes.

Medallones de Rape con Gambones en salsa de almendras, una juliana de verduras y patatas Chip.....25.00 eur
Medallóns de Peixe-Sapo con Gambóns en mollo de améndoas, unha xuliana de verduras e patacas Chip / Angler Fish whith kingprawns,almonds sauces and sliced vegetables and Chip potatoes. .



Carnes

Meat

Entrecote de Ternera con patata española y pil pil de pimientos asados.....25.00 eur
Entrecote de Tenreira Galega con pataca española e pilpil de pementos asados / Veal Entrecote with spanish potatoes and roasted peppers

Entrecote de “Vaca Vieja” con patata y pimiento del Piquillo.....29,00 eur
Entrecote de “Vaca Vella” con pataca e pemento do Piquillo/ Grilled Galician Sirloin with potatoes and red pepper from Piquillo

Picaña de Angus a la parrilla con espárrago triguero.....25,00 eur
Picaña de Angus á grella con espárrago trigueiro / Grilled “Picanha” of Angus with wild asparagus

Solomillo de Cerdo Ibérico al caramelo de vino Mencía y espárrago triguero albardado.....24.00 eur
Solombo de Porco Ibérico ao caramelo de viño Mencía e espárrago trigueiro albardado /Iberian Pork Sirloin with a sweet Mencía wine sauce and asparagus with bacon.

Presa de Cerdo Ibérico con Chutney de Mango.....25.00 eur
Presa de Porco Ibérico con Chutney de Mango/Iberian Pork Loin with Mango Chutney

Magret de Pato con Champiñones y Pedro Ximénez.....21,00 eur
Magret de Pato con Cogumelos e Pedro Ximénez/Maigret of Duck with Mushrooms and Pedro Ximenez Sauce.

Secreto de “Porco Celta” con Pimientos del Couto y Frutos Rojos.....22,00 eur
Secreto de Porco Celta con Pementos do Couro e Froitos Vermellos / Galician Pork Sirloin with Couto green peppers and Berries. .



Postres

Doces / Desserts

Brownie de Chocolate con helado de vainilla artesano.....6.50 eur
Brownie de Chocolate con xeado de vainilla / Chocolate Brownie with vainilla ice cream

Tarta de Queso al horno con coulis de frutos rojos.....6.50 eur
Tarta de Queixo con Coulis de Froitos vermellos/Cheese Cake with Coulis of Berrys

Tarta de Queso azul con helado artesano de Frambuesa.....7.00 eur
Tarta de Queixo azul con xeado de Frambuesa / Blue Cheese Cake with raspberry ice cream

Copa de Helado artesano con nata y topping (según opción de sabores).....6.00 eur
Copa de Xeado Artesán con Nata e Topping
(segundo opción de sabores)/Artisan Ice Cream Cup with Whipped Cream and Topping (depending on flavor option)

Tarta de Tres Chocolates con helado artesano de avellana.....7.50 eur
Torta de Tres Chocolates con xeado artesan de abelán /. Three-Chocolate Cake with Artisan Hazelnut Ice Cream

Cremoso de Café y Nata.....6.00 eur
Cremoso de Café e Nata / Coffee Custard with Cream.

Filloa Rellena de crema pastelera y Helado con baño de Chocolate Caliente.....7,50 eur
Filloa Rechea de Crema pasteleria e o seu Xeado con baño de Chocolate Quente/"Filloa" stuffed with cream, hot Chocolate and Ice Cream

Sorbetes Caseros.....3,50 eur
Sorbetes Caseiros/Artisans Ice Cream Sorbets

Bola de Helado artesano en tulipa de Chocolate (según opción de sabores).....3.00 eur
Bola de Xeado artesano en tulipa de chocolate (según a opción de sabores) / Artisan ice cream of differet flavours.



OPCIONES VEGETARIANAS

OPCIÓNS VEXETARIANAS / VEGETARIAN DISHES

Crema vegetal del día. 10,00 eur
Crema vexetal do día / Vegetable Soup du Jour.

Croquetas artesanas de coliflor al curry..... 12,00 eur
Croquetas artesanans de coliflor ao curry / Homemade Croquettes of curry cauliflower

Ensalada de Tomate Cherry confitado, burratta y pipa de calabaza, con aceite de Albahaca.....17.00 eur
Ensalada de Tomate Cherry confitado, burratta e pipa de cabaza /Salad of confit Cherry Tomato, Burratta and Pumpkin Seed with basil oil. .

Wrap de verduritas con mayonesa de soja y lima.....16,00 eur
Wrap de verduriñas con maionesa de soja e lima/ Wrap filled with vegetables and a soy and lime mayonnaise

Tempura de Verduras en Chili Sauce.....16,00 eur
Tempura de Verduras en mollo de chiles/ Tempura Vegetables on a Chili sauce

Tartar de Tomate y Aguacate con un aceite de cilantro y Lima..... 19,00 eur
Tartar de Tomate e Aguacate con un aceite de cilantro/ Fresh Tomato and Creamy Avocado Tartare, drizzled with Fragrant Cilantro Oil

Milhoja de Verduras con Cherrys confitados... 19.00 eur
Milfollas de verduras con Cherrys confitados/ Vegetable millefeuille with confit Cherry tomato

Timbal de berenjena, crema de queso, humus y frutos secos..... 20.00 eur
Timbal de berenxena, crema de queixo, humus e froitos secos / Eggplant timbale, cream cheese, hummus and nuts

Filloa rellena de Pisto sobre salsa de pimiento del Piquillo..... 16,00 eur
Filloa rechea con Pisto sobre mollo de Pemento do Piquillo / Galician Creppe stuffed with Ratatouille on a Piquillo Red Pepper sauce.

Tagliatelle con pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria, calabacin, tomate Cherry y setas salteados a la soja..... 15,00 eur
Tagliatelle con pemento vermello, pemento verde, cenoura, cabaciño, tomate Cherry e Setas, salteados con soja / Sautéed Tagliatelle in soy sauce with red pepper, Green pepper, carrot, zuchinni, Cherry tomato and mushrooms,



PARRILLADAS DE PESCADO Y MARISCO EN EL PANORÁMICO

GRELLADA DE PEIXES E MARISCOS NO PANORÁMICO

FISH AND SHELLFISH BARBECUE AT PANORAMICO

**Parrillada de Pescado y Marisco
con Patata al Vapor y Ensalada.....79.00 eur
(Precio para 2 personas. IVA incluido).**

*Composición: 4 cigalas, 4 langostinos, Pulpo a la plancha,
3 porciones de Merluza del Pincho y 3 porciones de Rape a
la parrilla. Patata al Vapor y Ensalada de Lechugas.*

**Grellada de Peixe e Marisco con Patata ao vapor e
Ensalada.**

*Composición: 4 cigalas, 4 langostinos, Pulpo na grella, 3
porcións de Pescada do Pincho e 3 porcións de Rape
grellados, Patata ao Vapor en Ensalada de Leitugas.
Prezo para 2 persoas, IVE incluido.*

Fish and Shellfish barbecue.

*Description: 4 Norway Lobster, 4 king prawn, grilled octopus,
3 hake and 3 monkfish grilled portions, boiled potato and
lettuce salad
Price for 2 people. VAT included.*

****Sólo Disponible de Viernes a Domingo (inclusive):**

****Parrillada de Mariscos. 65,00 eur
(Precio para 2 personas. IVA incluido).**

*Composición: 6 Langostinos, 6 Volandeiras, 1 Bogavante
(0,5 kg), Pulpo a la Parrilla, Almejas a la plancha.*

Grellada de Mariscos.

*Composición: 6 Langostinos, 6 Volandeiras, 1 Lumbrigante
(0.5 kg), Pulpo á grella, Ameixas á grella.
Prezo para 2 persoas. IVE incluido.*

Shellfish Barbecue

*Description: 6 King prawn, 6 scallops, 1 Lobster (0,5 kg),
grilled octopus, grilled clams.
Price for 2 people. VAT included.*

