

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

ALÉRGICOS/INTOLERANTES



GWTEN



LÁCTEOS



HUEVOS



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



PESCADO



APIO



FRIJITOS  
SECOS



SOJA



SULFITOS



ALTRAMUCES



CACAHUETES



SÉSAMO



MOSTAZA

t.



MOSTAZA

## Entrantes

*Hors d'oeuvres*

**Calamares a la Andaluza con Ensalada Variada.....15.00 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.....19,50 eur**  
*Pulpo con Gambón e ao Allo / Octopus on a Garlic Sauce*

**Filloa Rellena de Crema de Marisco en Salsa Marinera.....16.00 eur**  
*Filloa rechea con Crema de Marisco e mollo mariñeiro / "Filloa" stuffed with Seafood Cream and "Marinara" Sauce*

**Croquetas Artesanas.....11,00 eur**  
*Croquetas Artesans / Artisans Croquettes*

**Revuelto de Erizos y Algas.....16,50 eur**  
*Revolto de Ourizos de Mar e Algas / Scrambled Eggs with Sea Urchin and Turnip Greens*

**Huevos rotos con Gulas y Langostinos.....18,00 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.....19.00 eur**  
*Volandeiras na Grella con Aliño de Limón e Chips de Allo / Grilled Little Scallops with Lemon Dressing and Garlic Chips*

**Pan.....1.20 eur / Pieza**  
*Pan/Bread/Pieza*



## Sopas y Caldos

\*

**Sopa de Pescados y Mariscos del Cantábrico.....11,00 eur**  
*Sopa de Peixes e Mariscos do Cantábrico / Cantabrig Fish and Seafood Soup.*

\*Consulte con nuestro personal.

## Ensaladas/Salads

**Ensalada de Gulas y Langostinos con Vinagreta de Hierbas Aromáticas.....16.00 eur**  
*Ensalada de Gulas e Langostinos con Vinagreta de Herbas Aromáticas / Gulas and Kingprawn Salad with Aromatic Herbs Vinaigrette*

**Ensalada de Queso de Cabra, Panceta crujiente, Gambones y Setas.....16,00 eur**  
*Ensalada de Queixo de Cabra, panceta crocante, gambóns e cogumelos / Goat Cheese Salad with Crispy bacon, Kingprawns and Mushrooms.*

**Ensalada de Salmón, aguacate y tomate Cherrys.....18,00 eur**  
*Ensalada de Salmón, Aguacate e Tomate Cherry / Salmon, avocado and Cherry tomato Salad*



# Pescado

## Fish

**Merluza del Pincho a la Gallega con su Cachelo, Huevo, Guisante y Pimiento.....22.00 eur**

*Pescada do Pincho á Galega, co seu Cachelo, ovo cocido, Chícharo 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.....24,00 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.....22.00 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.....22.00 eur**

*Bacalao á Galega con Ovo Cocido e Chícharos/Cod on Galician Style, with boiled egg and peas.*

**Bacalao al horno encebollado con pasas sobre patata panadera.....22.50 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.....22.00 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.....20,00 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.....23,00 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.....21,00 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.....20,00 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.....21,00 eur**  
*Presa de Porco Ibérico con Chutney de Mango/Iberian Pork Loin with Mango Chutney*

**Magret de Pato con Champiñones y Pedro Ximénez.....20,00 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.....19,50 eur**  
*Secreto de Porco Celta con Pementos do Couro e Fritos 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.....6.00 eur**  
*Tarta de Queixo con Coulis de Froitos vermellos/Cheese Cake with Coulis of Berrys*

**Tarta de Queso azul con helado artesano de Frambuesa.....6.50 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).....5.50 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.....6.50 eur**  
*Torta de Tres Chocolates con xeado artesan de abelán /. Three-Chocolate Cake with Artisan Hazelnut Ice Cream*

**Cre moso de Café y Nata.....5.50 eur**  
*Cre moso de Café e Nata / Coffee Custard with Cream.*

**Filloa Rellena de crema pastelera y Helado con baño de Chocolate Caliente.....6,50 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. .... 9,00 eur**  
*Crema vexetal do día / Vegetable Soup du Jour.*

**Croquetas artesanas de coliflor al curry..... 10,00 eur**  
*Croquetas artesans de coliflor ao curry / Homemade Croquettes of curry cauliflower*

**Ensalada de Tomate Cherry confitado, burratta y pipa de calabaza, con aceite de Albahaca.....16,00 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.....15,00 eur**  
*Wrap de verduriñas con maionesa de soia e lima/ Wrap filled with vegetables and a soy and lime mayonnaise*

**Tempura de Verduras en Chili Sauce..... 14,00 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..... 18,00 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... 18.00 eur**  
*Milfollas de verduras con Cherrys confitados/ Vegetable millefeuille with confit Cherry tomato*

**Timbal de berenjena, crema de queso, humus y frutos secos..... 19.00 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..... 14,00 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..... 14,00 eur**  
*Tagliatelle con pemento vermello, pemento verde, cenoura, cabaciño, tomate Cherry e Setas, salteados con soia / 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.....75.00 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 Pataca ao vapor e Ensalada.**

*Composición: 4 cigalas, 4 langostinos, Pulpo na grella, 3 porcións de Pescada do Pincho e 3 porcións de Rape grellados, Pataca 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. .... 60,00 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.*

