



Carta

PARA PICAR

OS NOSOS NACHOS ————— 7,80€

TEMPURA DE VERDURAS ————— 10,80€
As verduras de tempada con
maionesa de curry

XAMÓN AO CORTE ————— 1 ración | 18,50€

TÁBOA DE QUEIXOS ————— 1 ración | 16,80€

ENSALADA DE TEMPADA ————— 10,50€

ENSALADILLA DE SALMÓN
E LANGOSTINOS ————— 12,50€

ROLIÑO DE SALMÓN, YOGURT,
LEITUGA E QUEIXO ————— 9,00€

CARPACCIO DE CECINA
E QUEIXO RAIADO ————— 18,50€

*Consulte información dispoñible en materia
de alerxias e intolerancias.

*Prezo do pan: 0,80€/persoa

*Tupper para levar: 1€

*IVE engadido

PEIXE

(Produto de Peixes e Mariscos Bomar)
De Ribeira ao local. Prezos segundo praza.

ESTILO MEDITERRÁNEO

Cous cous, pisto e peixe

ESTILO ATLÁNTICO

En caldereta con patacas, algas, e peixe

O CLÁSICO

Chips, ensalada e peixe á prancha

ESTILO NORTEÑO

Pataca panadera e peixe

CARNES

TIRAS POLO DENT

(Prato solidario, 50% para Art for Dent)
Polo rebozado, patacas e ketchup
(opción sen glute)



10,00€

RAXO A “FUEYA” CON PATACAS — 10,90€

(Produto de Carnicería Suso)
Finca Capeáns

CARNE VACÚN XOVE ————— 19,50€
Marcada a lume, con patacas e algo máis

CACHOPO TRADICIONAL ————— 21,90€
Recheo de xamón e queixo rebozado e frito

CACHOPO Á PRANCHA ————— 24,20€
Sen rebozar, con cecina e queixo de cabra

CACHOPO Á PRANCHA ————— 26,50€
Con cogomelos

comida, copa e conversa

