

AS NOSAS ENSALADAS

"coa ensalada, ou viño ou nada"

A DE TODA A VIDA (Leituga, Tomate, cebola e Bonito)	5.50
A ESPECIAL DA TABERNA (Leituga, Tomate, cebola, Bonito, Millo doce, soxa, cenoura e ovo)	7.50
A DE FROITOS SECOS E QUEIXO DE CABRA CAMELIZADO	9.00
A ENSALADA TEMPLADA DE VIEIRAS E LANGOSTINOS	12.00
A ENSALADA DE MICUIT	12.00

OS OVOS E AS TOSTAS

"ovos solos, comida para todo"

O REVOLTO DE CHICHARRONS E OURIZOS	8.00
O REVOLTO DE GAMBONS E GULAS	9.00
O REVOLTO DE COGUMELOS	8.00
A TIXOLA DE OVOS CON PATACAS E CHOURICIÑOS	7.00
OS OVOS ROTOS CON XAMON E GULAS	8.00
A TOSTA DE LACON CON PEMENTOS ASADOS	7.00
A TOSTA DE CHICHARRONS CON QUEIXO DE ARZUA	7.00
AS TOSTIÑAS DE PIQUILLO E ANCHOA	8.00
A TOSTA DE POLBO CON QUEIXO SAN SIMON	8.50
A TOSTA DE XAMÓN CON TOMATE E QUEIXO BRIE	7.00

OS EMBUTIDOS

"auga pouca, e xamón....ata a boca"

A TABOA DE IBERICOS (Lomo, chourizo, salchichon e Xamon)	14.00
A TABOA DE QUEIXOS (Arzuza, San Simon, Tetilla, Manchego e Azul)	9.00
A CECINA DE LEON CO SEU PARMESANO E RÚCULA	10.00
O XAMON IBERICO	12.00
A TOSTA DE PAN CON TOMATE	4.00

OS OUTROS ENTRANTES

"o que ten bo olfato, logo coñece o prato"

AS PUNTILLAS FRITIDAS	7.50
O FOIE COA COMPOTA DE MAZÁ	11.00
A CAZOLA DE POLBO CON AMEIXAS E GAMBONS	12.00
A CAZOLA DE GAMBONS E GULAS	9.00
AS CROQUETIÑAS DE MARISCO CASEIRAS	9.00
AS CROQUETIÑAS DE XAMON CASEIRA	8.00
AS CROQUETIÑAS DE CHIPIRÓNS	10.00
O POLBO Á GRELLA	12.00
O POLBO Á FEIRA	12.00
AS BROCHETIÑAS DE LANGOSTIÑO CON MILLO E MEL	8.00
A ZORZA DA TABERNA	7.00
A PARRILLA DE VERDURAS	7.00
OS CHIPIRONS Á GRELLA CON PATACAS CHIP	10.00
OS CHIPIRONS FRITIDOS	9.00
AS ZAMBURIÑAS Á GRELLA OU Á GALEGA	12.00

O PEIXE

"os peixes queren viño, que para auga xa veñen dela...."

O BACALLAU Á BRASA	15.00
--------------------	-------

A CARNE

"mais vale un bocado de vaca que sete de pataca"

O ENTRECOT ESPECIAL DE TENREIRA (ESPECIALIDADE)	13.00
O NOSO CHULETON DE BOI	29.00 E/Kg
O NOSO ENTRECOT DE BOI	16.00
O SEGREDO IBERICO Á BRASA	14.00
A PRESA IBERICA Á BRASA	16.00
A PLUMA IBERICA Á BRASA	14.00
A NOSA PARRILLADA DE CARNES Á BRASA	28.00
A NOSA HAMBURGUESA GALEGA Á BRASA (300 GR. DE CARNE DE CUCHA 100%)	8.00
O NOSO CHURRASCO DE ENTRECOSTO CON CRIOLLO	9.50
O NOSO CHURRASCO MIXTO	12.00
O CHURRASCO DE PORCO	8.00

DOCES

"gachas con mel, a todos saben ben"

O FLAN DA TABERNA (con leite condensado e coco)	3.50
O COULANT DE CHOCOLATE AO FORNO CON XEADO	4.50
A TARTA DE GALLETA DA AVOA	3.50
TIRAMISÚ CASEIRO	3.50
TARTA XEADA	2.50
XEADOS VARIADOS (consultar)	

VIÑOS BRANCOS

D.O. RIBEIRO

PAZO DO MAR (Treixadura, Torrontés e Godello)	10.00
GRAN REBORDA (Treixadura, Godello e Loureira)	12.00
VIÑA MEIN (Treixadura, Godello, Loureira, Albariño, Torrontés e Lado)	16.00
COTO DE GOMARIZ (Treixadura, Godello, Loureira e Albariño)	16.00
EDUARDO PEÑA (Treixadura, Godello, Loureira, Albariño e Lado)	16.00

D.O. VALDEORRAS

JOAQUIN REBOLLEDO (Godello)	13.50
PAGOS DE GALIR (Godello)	15.00

D.O. MONTERREI

MARA MARTIN (Godello)	12.50
-----------------------	-------

D.O. ALBARIÑO

VALMIÑOR (Albariño, Loureiro e Treixadura)	12.90
MARTIN CODAX (Albariño 100%)	13.50
TERRAS GAUDA (Albariño, Loureiro e Caiño Blanco)	17.00
SANTIAGO RUIZ (Albariño, Loureiro, Treixadura, Caiño Blanco e Godello)	17.00
MAR DE FRADES (Albariño 100%)	18.00

VIÑOS TINTOS

MENCIAS

PONTE DA BOGA (D.O. Ribeira Sacra)	13.00
CUATRO PASOS (D.O. Bierzo)	12.50
CEPAS VIEJAS (D.O. Bierzo)	19.00
JOAQUIN REBOLLEDO (D.O. Valdeorras)	13.50
STIBADIA (D.O. Monterrei)	12.50
CREGO E MONAGUILLO (D.O. Monterrei)	13.00

D.O. RIBERA DEL DUERO

EBANO ROBLE	12.00
MARQUES DE BURGOS ROBLE	13.00
FINCA RESALSO	13.50
PAGO DE CAPELLANES ROBLE	17.00
LEGARIS ROBLE	17.00
CONDADO DE HAZA 2008	18.00
CEPA 21	24.00

D.O. RIOJA

VIÑA POMAL	13.00
RAMON BILBAO	13.00
LA MONTESA	15.00
LA MONTESA MAGNUM	28.00
BAIGORRI	15.00
LAN DIZ	15.00
IZADI	14.00
IZADI 3/8	7.50
MUGA	18.00

OTRAS D.O.

PAGOS DE MONCAYO (D.O. campo de Borja)	12.50
COJON DE GATO 2010 (D.O. somontano)	13.50
ENATE CABERNET/MERLOT (D.O. somontano)	14.00
ABADIA RETUERTA SELECC. ESPECIAL (D.O. Vinos de Castilla y Leon)	21.00