

O Pulpo da Feiriña

A nosa tradición máis internacional /
nuestra tradición máis internacional

- **Pulpo á Feira**
Pulpo al estilo tradicional 10,00 €
- **Pulpo á Feira con cachelos**
Pulpo al estilo tradicional con patata cocida 11,80 €
- **Pulpo á brasa con cachelos**
Pulpo a la brasa con patata cocida 12,80 €

Tapas de Especialidade

- **Capricho dos Monxes**
Delicia de pulpo frío con redución en salsas varias y queso 7,50 €
- **Ceviche de pulpo A Feira**
Pulpo marinado en lima, zamburiña, langostinos, cebolla roja y cilantro 8,50 €
- **Patacas A Feira: fritidas e gratinadas en tres queixos con xamón ibérico crocante e alioli**
Patatas fritas y gratinadas en tres quesos con jamón ibérico crocante y alioli 7,00 €
- **Croquetas tradicionais cremosas de xamón ibérico ou pulpo**
Croquetas tradicionales de jamón ibérico y pulpo 7,50 €
- **Colas de Langostinos en tempura crocante**
Langostinos en tempura 11,00 €
- **Timbal de pulpo con patacas, ovos estrelados con maionesa en pimentón da Vera**
Timbal de pulpo con patatas, huevos estrelados con mayonesa en pimentón de la Vera 9,50 €

Outras tapas

- **Calamares orixinais fritos**
Calamar original fritos 11,00 €
- **Chipiróns á plancha**
Chipirones a la plancha 11,00 €
- **Zamburiñas á plancha**
Zamburiñas a la plancha 12,00 €
- **Pementos de Padrón**
Pimientos de Padrón 6,00 €
- **Raxo de porco criado con castaña selecta**
Lomo de cerdo criado con "castaña selecta" 8,00 €
- **Zorza de porco criado con castaña selecta**
Picadillo de cerdo criado con "castaña selecta" 8,00 €

Ensaladas

- **Caramelizada de queixo de cabra e vinagreta de froitos secos**
De queso de cabra y vinagreta de frutos secos 10,50 €
- **Lascas de bacallao e langostinos con tomate cassé en ensalada e suave salsa de allo**
Lascas de bacalao y langostinos con tomate con cassé en ensalada y suave salsa de ajo 9,50 €
- **Ensalada con dados de atún roxo marinado**
Ensalada con dados de atún rojo marinado 11,50 €

A nosa brasa en forno de carbón de encina

- **Alitas de polo ao carbón marinadas**
Alitas de pollo al carbón marinadas 6,50 €
- **Costela de porco galego**
Costilla de cerdo a la parrilla 10,50 €
- **Picaña de Boi na brasa**
Picaña de buey a la brasa 11,50 €
- **Chuleta de tenreira ao forno de carbón**
Chuleta de ternera tradicional a la parrilla 10,00 €
- **Bacallao tradicional ao carbón**
Bacalao en horno de carbón 14,00 €
- **Sartén de gulas con pulpo ao carbón**
Sartén de gulas con pulpo al carbón 10,50 €
- **Parrillada de verduras ao carbón**
Verdura salteadas en la parrilla de carbón 10,50 €

Pratos

Terra / tierra

- **Carne ó caldeiro con cachelos**
Carne de ternera con patata cocida 9,00 €
- **Milfolas de carne ao caldeiro, ovos estrelados e pataca violina**
Milhojas de carne de ternera, huevos estrelados y patata violina 9,00 €

Peixes de Mar / Pescados de Mar

- **Bacallao gratinado en alioli**
Bacalao gratinado en alioli 14,00 €
- **Pescada en salsa verde**
Merluza en salsa verde 12,00 €
- **Delicias de pescada**
Delicias de merluza rebozada 10,00 €
- **Atún roxo á plancha en salsa romesco**
Atún rojo a la plancha en salsa romesco 14,00 €

Sobremesas

- **Torradas acarameladas (premio europeo de Repostería 2016)**
Torrillas modernas caramelizadas de bizcocho bañado en leche 4,00 €
- **Tarta de queixo fresco**
Tarta de queso fresco 4,00 €
- **Queixo con marmelo**
Queso con membrillo 3,50 €
- **Tarta xeadá**
Tarta helada 3,50 €
- **Ración de pan por persoa**
Ración de pan por persona 1,00 €

NOTA: PARA ALÉRGENOS CONSULTAR TÁBOA INDICATIVA
Para alérgenos consultar tabla indicativa