



Paco Gómez

## Entrantes da feira

<b>Pulpo á feira</b>	12,00 €
<i>Pulpo al estilo tradicional</i>	
<b>Pulpo á feira con cachelos</b>	14,50 €
<i>Pulpo tradicional con patata cocida</i>	
<b>Pulpo á brasa con cachelos</b>	15,00 €
<i>Pulpo a la brasa con patata cocida</i>	
<b>Dobre de pulpo</b>	21,50 €
<i>Ración doble de pulpo</i>	
<b>Gambas vermellas á prancha</b>	15,00 €
<i>Gamba roja a la plancha</i>	
<b>Chipiróns á prancha</b>	13,50 €
<i>Chipirones a la plancha</i>	
<b>Zamburiñas á prancha</b>	15,50 €
<i>Zamburiñas a la plancha</i>	
<b>Parrillada de verduras</b>	11,00 €
<i>Parrillada de verduras varias</i>	
<b>Croquetas cremosas de xamón ibérico</b>	8,50 €
<i>Croquetas tradicionales caseras de jamón ibérico</i>	
<b>Croquetas cremosas de pulpo</b>	8,50 €
<i>Croquetas tradicionales caseras de pulpo</i>	
<b>Guiso de pulpo, pataca e ovos rotos</b>	14,50 €
<i>Estofado de pulpo con patata panadera y huevos rotos</i>	

## Ensaladas

<b>Caramelizada de queixo de cabra e vinagreta de froitos secos</b>	12,50 €
<i>De queso de cabra y vinagreta de frutos secos</i>	
<b>Ensalada de cachelo con pulpo</b>	12,50 €
<i>Ensaladilla de pulpo</i>	
<b>Ensalada simple</b>	6,50 €
<i>Ensalada con lechuga, tomate y cebolla</i>	
<b>Ensalada mixta</b>	8,50 €
<i>Ensalada con lechuga, tomate, cebolla, atún, zanahoria, maíz y huevo</i>	

## Peixes / Pescados

<b>Peixe á brasa da Lonxa do Grove e Marín (consúltanos)</b>	S/A
<i>Pescado de la Lonja certificado hecho en la brasa</i>	
<b>Bacallao tradicional á brasa de carbón</b>	15,50 €
<i>Bacalao tradicional de Noruega certificado</i>	
<b>Pescada á prancha</b>	13,00 €
<i>Merluza a la plancha</i>	
<b>Pescada en salsa verde</b>	14,00 €
<i>Merluza en salsa verde</i>	
<b>Tartar de salmón afumado casero con leña, pulpo e tomate cassé</b>	14,50 €
<i>Tartar de salmón ahumado casero, pulpo y tomate cassé</i>	

## Arroces

<b>Arroz negro A Feira "pulpo e chipirón" 2 pax</b>	34,00 €
<i>Arroz negro con pulpo y chipirón</i>	
<b>Arroz de mariñeiro 2 pax</b>	36,00 €
<i>Arroz marinero con mariscos variados</i>	

# A Feira

## Carnes al carbón

<b>Picaña de vacuno maior</b>	13,50 €
<i>Picaña de vacuno mayor macerado y certificado</i>	
<b>Lágrima de porco ibérico bellota</b>	13,50 €
<i>Entrecostillar de cerdo ibérico de bellota</i>	
<b>Croca de tenreira galega</b>	12,50 €
<i>Croca de ternera gallega</i>	
<b>Entrecosto de vacuno maior especial suprema selecta</b>	100 grs.   6,50 €
<i>Entrecot con maceración mínima certificada de 45 días</i>	
<b>Tomahawk de tenreira galega</b>	Kg   33,00 €
<i>Tomahawk de ternera gallega certificada</i>	
<b>Chuletón de vacuno maior especial suprema selecta</b>	Kg   49,00 €
<i>Chuletón con maceración mínima certificada de 45 días</i>	
<b>Hamburguesa de vacuno maior con ovo e patacas</b>	9,50 €
<i>Hamburguesa de vacuno mayor con huevo, patatas fritas y aros de cebolla</i>	
<b>Degustación de carnes á brasa 2 pax</b>	37,00 €
<i>Lágrima, picaña y croca a la brasa</i>	

## Máis carnes

<b>T-Bone de tenreira galega</b>	14,50 €
<i>T-Bone de ternera gallega certificada</i>	
<b>Carne ao caldeiro con cachelos</b>	9,50 €
<i>Carne cocida con patata cocida y aliño típico</i>	
<b>Raxo A Feira con lomo de porco selecto de castaña</b>	11,50 €
<i>Dados de lomo de cerdo selecto de castaña</i>	
<b>Codillo con grelos</b>	16,50 €
<i>Codillo curado de cerdo con grelos, tocino, chorizo y patatas cocidas</i>	
<b>Steak Tartar de solombo</b>	23,00 €
<i>(Premio Nacional de Gastronomía 2005) Steak Tartar de solomillo de vacuno mayor del cocinero</i>	
<b>Tira de falda de terneira a barbacoa con tortas de millo</b>	13,50 €
<i>Tiras de falda de terneta al horno de brasa con salsa BBQ y tortilla de maíz</i>	

## Pratos vegano

<b>Risotto vegano</b>	11,50 €
<i>Risotto de vegetales</i>	
<b>Arroz salteado de verduras</b>	11,50 €
<i>Arroz salteado de verduras</i>	

## Menú infantil

Inclúe auga | Incluye agua

<b>Milanesa con ovo frito, chipiróns rebozados e croquetas caseiras</b>	9,50 €
<i>Mixto de milanesa, huevo frito, chipirones rebozados y croquetas</i>	
<b>Servicio de mesa/pan</b>	1,20 €
<i>por persona</i>	

## Sobremesas

<b>Torradas acarameladas (Premio Europeo de Repostería 2006)</b>	5,00 €
<i>Torrijas de brioche modernizadas del cocinero</i>	
<b>Torta de queixo o forno</b>	5,00 €
<i>Tarta de queso al horno</i>	
<b>Arroz con leite cremoso</b>	4,50 €
<i>Arroz con leche cremoso</i>	
<b>Flan de ovo caseiro</b>	3,50 €
<i>Flan casero de huevo</i>	
<b>Coulant de chocolate con xeado</b>	5,00 €
<i>Coulant de chocolate con helado</i>	
<b>Torta xeada</b>	3,50 €
<i>Tarta helada</i>	
<b>Queixo con marmelo</b>	4,00 €
<i>Queso con membrillo</i>	
<b>Medio Gin Tonic con xinebra e tónica premium</b>	3,80 €
<i>½ Gin Tonic con ginebra y tónica premium</i>	

Precios IVA incluido

A Feira

www.afeirapulperias.com



REGULAMENTO UE Nº 1169/2011  
ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN  
MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIA ALIMENTARIA  
SOLICITE INFORMACIÓN AO NOSO PERSOAL