



LA MEJOR TRADICIÓN DE LA COCINA GALLEGA EN SU MESA

*¡Cuánta tradición
y cuánto sabor!*



comer natural no es más caro... es más sano

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Tartas y bollería de nuestro obrador

Hemos reabierto la legendaria pastelería Blázquez de Móstoles

Desayunos de 7:00 a 12:00 de la mañana

DESAYUNOS y MERIENDAS

Chocolate con churros	3,90
Tazón doble de café con leche con zumito de naranja, churros o bollería	2,50
Tazón doble de café con leche o infusión, zumito de naranja, tostadas con mantequilla y mermelado o tomate natural y aceite de oliva	2,50
Tazón doble de café con leche o infusión, zumito de naranja, con bica de Laza o bizcocho o torta de Móstoles o media ración de nuestras tartas artesanas a elegir.....	3,90
Tazón doble de café con leche con zumito de naranja, churros o bollería, y huevos fritos o media tortilla de cacheiras individual	4,90
Tazón doble de café con leche con zumito de naranja, churros o bollería, y montado de lacón o chorizo de matanza o calamares o ternera rubia gallega o atún, tomate y lechuga o croissant relleno de jamón york y queso	5,50

CAFÉS ESPECIALES E INFUSIONES CLÁSICAS

Café solo / cortado / descafeinado de sobre o máquina	1,40	
Té negro / rojo / verde / manzanilla / menta poleo / tila	1,40	
Café solo / cortado / descafeinado de sobre o máquina	1,40	
Vaso de leche..... 1,20	Cola Cao..... 1,70	Chocolate..... 2,90
Capuccino..... 2,20	Viénés..... 2,40	Café con Baileys..... 3,00
Bombón..... 2,00	Irlandés..... 5,25	Carajillo..... 2,60

BOLLERÍA

Croissant / Caracola / Ensaimada.....	1,30
Napolitana /Palmera de azúcar	1,40
Palmera de chocolate	1,70
Croissant a la plancha con mantequilla y mermelada	1,70
Chapata - tostada con mantequilla y mermelada o tomate natural con aceite de oliva	1,70
Sandwich tostado con jamón york y queso	2,50
Croissant relleno de jamón york y queso	2,80



Croissant



Churros



Bica de Laza



Profiteroles



Cañas de Verín



Torta de Móstoles



Milhojas



Tarta de Santiago



Tarta de San Marcos



Tarta Selva Negra



Tarta de queso con arándanos



Tarta de chocolate

Meriende o cene a su gusto con nuestras tapas y raciones al mejor precio

De 18:00 a 24:00 horas

TAPAS y RACIONES

TAPA (½ ración) RACIÓN

ESPECIALIDAD DE LA CASA

Pulpo A Feira con cachelos	9,90	18,90
Pulpo A Feira a la brasa sobre patata revolcona		18,90

EMPANADAS tradicionales gallegas de nuestro propio obrador

Atún, ternera y mejillón		6,90
Zamburiñas, xoubas y bacalao con pasas		7,90

HAMBURGUESAS especiales de ternera rubia gallega

Especial de ternera con cebolla frita, lechuga, tomate, queso y patatas.....		6,90
Especial con huevo		7,90
Filloa rellena de ternera gallega con salsa barbacoa		6,90
Filloa rellena de bacalao con salsa de queso y ajada gallega		6,90
Chorizo de matanza a la brasa con toque de Albariño y cachelos		8,90
Chipirones encebollados		9,90
Callos a la gallega con garbanzos, pata y morro		9,90

Lacón frío curado con cachelos y pimientos		7,90
Ensalada de asadillo con pimientos rojos aliñados y ventresca		9,90
Berenjena rellena de quinoa y verduras de temporada		7,50
Croquetas caseras cremosas de pollo, jamón o bacalao		7,90
Morcilla de Burgos con patatas fritas y pimientos de Padrón		7,90
Calamarcillos fritos al estilo tradicional.....		8,90
Huevos fritos o rotos con cachelos o patatas fritas		6,90
Huevos fritos o rotos con chorizo o jamón y patatas fritas		7,90
Huevos fritos o rotos con morcilla y patatas fritas		8,90
Alitas de pollo fritas con patatas fritas		7,90
Tortilla al estilo Cacheiras poco cuajada		6,50
Fabas guisadas con pulpo		8,90
Arroz mixto del día		7,90
Chipirones enteros a la plancha al estilo Aguiño		7,90
Tacos de merluza gallega.....		8,90
Raxo (solomillo de cerdo) a la gallega.....		9,90
Filete de ternera rubia gallega		9,90
Ternera gallega guisada con patatas (morcillo)		9,90
Mejillones gallegos al vapor (1 kilo)		9,90
Almejas, navajas, zamburiñas y gambas a la plancha (ver pescados y mariscos)		S/M
PESCADITO GALLEGO DE TEMPORADA (xoubas, bocartes, jurelitos, fanecas, gallos)		9,90
Surtido de pescaditos gallegos (según temporada) (½ kilo)		14,90

MONTADOS Y BOCADILLOS

MONTADO BOCADILLO

Jamón york y queso	2,20	2,80
Lacón frío curado / Atún, tomate y lechuga / Chorizo de matanza	2,50	3,80
Tortilla de Cacheiras / Calamares / Ternera rubia gallega	2,75	4,50
Suplemento queso de tetilla gallego 0,50€		

POSTRES ESPECIALES en NUESTRA TAPERÍA

½ Ración de tarta artesana de nuestro obrador		2,50
½ Ración de tarta artesana de nuestro obrador + 2 profiteroles con nata		3,50

CARTA DE RESTAURANTE

PULPO, especialidad de la casa

DE NUESTRA PROPIA PULPERÍA Y PULPEROS, RECIÉN HECHO

Tapa de pulpo A Feira con cachelos.....	9,90
Ración de pulpo A Feira con cachelos	18,90
Ración de pulpo hecha a la brasa sobre patata revolcona.....	18,90



EMPANADAS GALLEGAS Y FRITOS

RACIÓN EMPANADA: nuestra masa y nuestro relleno hecho como en Galicia (consultar elaboraciones del día)

ATÚN, TERNERA	6,90
BACALAO CON PASAS, ZAMBURIÑAS	7,90
Surtido de empanadas gallegas (elija 3 sabores)	12,90
Croquetas caseras cremosas de pollo, jamón o bacalao	7,90
Surtido de croquetas	11,90
Filloa rellena de ternera gallega con salsa barbacoa	6,90
Filloa rellena de bacalao con salsa de queso y ajada gallega	6,90



Ración empanada



Empanada



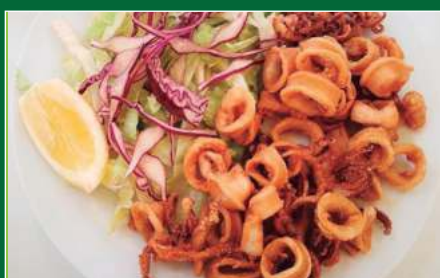
Filloa rellena de bacalao

Morcilla de Burgos con pimientos de Padrón y cachelos.....	7,90
Calamarcillos fritos	8,90

Pescadito gallego (xoubas, bocartes, jurelitos, fanecas, gallos) según temporada.....	9,90
Surtido de pescaditos gallegos (según temporada) (½ kilo)	14,90



Xoubas



Calamarcillos



Surtido de pescaditos (según temporada)

HAMBURGUESAS ESPECIALES DE TERNERA. LACÓN FRÍO

Hamburguesa especial de ternera rubia gallega con cebolla frita, lechuga, tomate, patatas y queso	6,90
Hamburguesa especial de ternera rubia gallega con huevo y queso	7,90
Lacón frío gallego curado con cachelos	7,90



Hamburguesa especial de ternera gallega



Lacón frío curado

ENSALADAS Y VERDURAS

Salmorejo o gazpacho tradicionales con sus guarniciones.....	6,50
Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, huevo duro y atún)	6,50
Pimientos asados artesanos con aderezo de huevo, cebolla y atún	7,90
Ensalada asadillo pimientos rojos, con tomate aliñado y ventresca	8,90
Ensaladilla especial de la casa con polvo de mojama de atún.....	7,90
Ensalada de pollo crujiente y queso de cabra con salsa de albahaca (lechuga, pollo, tomate, queso de cabra, cebolla morada y salsa)	7,50
Berenjena rellena de quinoa y verduras de temporada.....	7,50
Pimietos de Padrón fritos de temporada.....	6,90

HUEVOS, TORTILLAS Y POLLO

Huevos fritos o rotos con cachelos.....	6,90
Huevos fritos o rotos con chorizo o jamón y cachelos.....	7,90
Huevos rotos con morcilla de Burgos y patatas fritas	8,90
Filete de pollo a la plancha con patatas fritas o ensalada	7,90
Alitas de pollo fritas con patatas fritas.....	7,90
Tortilla individual al estilo Cacheiras cuajada al gusto	6,50
Tortilla individual al estilo Cacheiras con jamón o chorizo gallego	7,90

ARROCES MELOSOS

Especialidad de la casa



Arroz mixto del día (por persona).....	9,90
Arroz meloso de marisco	29,90
Arroz con almejas	32,90
Arroz meloso con bogavante	34,90

Precio para dos personas.

Mínimo dos personas. 30 minutos

NUESTROS GUIOS Y ASADOS DEL DÍA

RECETAS TRADICIONALES GALLEGAS

Caldo gallego con grelos naturales, fabas y cachelos	5,90
Oreja de cerdo cocida a la gallega	7,90
Chorizo gallego matanza a la brasa con toque Albariño y cachelos	8,90
Fabas guisadas con pulpo.....	8,90
Patatas guisadas con ternera rubia gallega (morcillo)	9,90
Callos tradicionales gallegos con garbanzos, pata y morro.....	9,90



Callos gallegos con garbanzos



Oreja de cerdo a la gallega



Patatas guisadas con ternera

Tajadas de cordero lechal asado a la cazuela (receta de la abuela) (400 gr)	18,90
Lacón con grelos a la gallega (lacón curado, chorizo, grelos y patata) (para 2 personas).....	19,90
Pernil asado al Oporto (para 2 personas).....	22,90



Tajadas de cordero lechal



Lacón con grelos



Pernil asado al Oporto

NUESTROS PESCADOS

Chipirones enteros a la plancha estilo Aguiño	8,90
Chipirones en su tinta con arroz	9,90
Chipirones encebollados	9,90
Tacos de merluza frita a la romana	9,90
Lubina/dorada de engorde de ración a la espalda	12,90
Merluza de pincho a la gallega o a la plancha	14,90
Bacalao especial de Alkorta con xanfaina y tapenade negro	15,90
Cogote de merluza de pincho a la bilbaína con almejas (2 personas)	29,90
Pescadito gallego (xoubas, bocartes, jurelitos, fanecas, gallos) según temporada	9,90
Surtido de pescaditos gallegos (según temporada)	14,90

PARRILLADA DE MARISCO ESPECIAL DE LA CASA

(DOS PERSONAS)

De los mariscos mejor elegidos de nuestras Rías Gallegas

Bogavante o Buey de Mar preparado (a elegir), zamburiñas, gambón, navajas, chipirones plancha, vieiras, mejillones, berberechos y almejas

69,90€





Pescados especiales

HEMOS ELEGIDO PARA USTED lo **MEJOR DEL PESCADO Y EL MARISCO** de nuestras **MARAVILLOSAS RÍAS GALLEGAS**

Pescados por piezas de 800 gr a 1 kilo. Preparados al horno o brasa. GALLEGOS. FRESCOS. LIBRES. SALVAJES. Elija el pescado que usted desee. Precio para dos personas.

37,90€



Rodaballo al horno o a la brasa



Lubina al horno o a la brasa



Pargo al horno o a la brasa



Coruxo al horno o a la brasa



Bacalao al horno o a la brasa



Dorada al horno o a la brasa



Ventresca de bonito al horno/brasa



Salmón al horno o a la brasa



Merluza al horno o a la brasa

DE LA MAR. MARISCO GALLEGO AUTÉNTICO



Ostras de Arcade (precio por unidad) 2,00

Vieiras a la gallega (2 unidades) 9,90

Mejillones gallegos al vapor (1kg) en temporada 9,90

Almejas de carril roja o babosa con salsa marinera 17,90

Navajas a la plancha / Berberechos de Noia 17,90

Gambón del Atlántico a la plancha ½ kg 14,90

Zamburiñas a la plancha 18,90

Buey de mar cocido natural o preparado 21,90

Gamba blanca a la plancha 1/4 kg 25,00





DE LA GRANJA NUESTRAS CARNES (TERNERA RUBIA GALLEGA)

Pura salud

Terneras de raza autóctona en estado libre,
y con pasto de nuestras praderías.
Sin aditivos ni conservantes

Raxo a la gallega (solomillo de cerdo en tacos y adobado)	9,90
Filete de ternera rubia gallega a la parrilla.....	9,90
Escalope de ternera rubia gallega	9,90
Tiras de secreto ibérico a la brasa	11,90
Chuleta de ternera rubia gallega a la parrilla (300 gr)	14,90
Chuletillas de cordero lechal a la parrilla	15,90
Chuletón de ternera rubia gallega 800 gr	37,90



Chuletillas de cordero lechal



Filete de ternera



Chuletón de ternera

ESPECIAL CARNES ROJAS, VACUNO MAYOR (BUEY, VACA)

Chuleta 300/325 gr con 20/30 días de maduración.....	15,90
Entrecotte a la brasa 300/325 gr con 45 días de maduración	19,90
Solomillo a la parrilla.....	16,90
Solomillo a la piedra (½ kg para dos personas)	29,90
Chuletón a la parrilla o a la piedra (1kg con 45 días de maduración) (para 2 personas).....	44,90
Especial entrecotte a la brasa (1kg con 45 días de maduración) (para 2 personas)	49,90

Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas y guarnición.



Chuleta de vacuno mayor 300 gr



Entrecotte de vacuno mayor 300 gr



Solomillo a la parrilla



Chuletón de vacuno 1 kilo



Entrecotte de 1 kilo



Entrecotte madurado 1 kilo

CARTA DE POSTRES

PARA LOS GOLOSOS. DE NUESTRO OBRADOR PROPIO

Obrador propio con nuestros expertos pasteleros artesanos.
Hemos reabierto la legendaria pastelería Blázquez de Móstoles.

Fruta de temporada o copa de helado	3,90
Flan	3,90
Natillas	3,90
Arroz con leche receta gallega	3,90
Cañas artesanas de Verín rellenas con crema casera	4,90
Filloas gallegas rellenas con crema casera	5,90
Filloas gallegas rellenas con crema casera flambeadas con orujo	6,90
TORTA DE MÓSTOLES.....	4,90
TARTA DE SANTIAGO o ALMENDRA	4,90
Tarta de queso con arándano, helado de fresa y coulis de frutos del bosque	4,90
Tarta de chocolate.....	4,90
Tarta de San Marcos	4,90
Tarta Selva Negra	4,90
Profiteroles con crema pastelera y chocolate	4,90
MILHOJAS ESPECIAL DE LA CASA	4,90

POSTRES ESPECIALES

½ Ración de tarta artesana de nuestro obrador	2,50
½ Ración de tarta artesana de nuestro obrador + 2 profiteroles con nata	3,50



Arroz con leche



Filloas gallegas



Bica de Laza



Profiteroles



Cañas de Verín



Torta de Móstoles



Milhojas



Tarta de Santiago



Tarta de San Marcos



Tarta Selva Negra



Tarta de queso con arándanos



Tarta de chocolate

CARTA DE VINOS

BLANCOS

COPA

BOTELLA

BIERZO

Blanco de la casa menú frasca ¼ litro	1,50	2,70
Blanco de la casa menú frasca ½ litro		5,00

VINOS RECOMENDADOS POR SU RELACIÓN CALIDAD/PRECIO

RIBEIRO

Viña Garandela	2,00	10,90
Garandela	2,50	13,90

RÍAS BAIXAS ALBARIÑOS

Pazo de Lois	2,20	12,00
O'Casal. Martín Codax Selección del Sumiller	2,50	18,50
Pazo de Señorans Ss. Santiago Ruiz. Mar de Frades		28,90

RUEDA

Señorío Real (Verdejo/Viura)	2,10	10,90
El Perro Verde		21,90
José Pariente (Verdejo)		22,90

OTRAS D.O.

Blanc Pescador (Aguja) (Cataluña)		11,90
Enate (Chardonnay Somontano. Habla de ti (Extremadura)		18,90
El Oso y la Alemana (Toro). O Luar do Sil (Valdeorras)		24,00
Viñas del Vero Gewürztraminer		26,90

ROSADOS

COPA

BOTELLA

Chivite. Gran Feudo (Navarra)	2,30	13,90
Cresta Rosa (Aguja) (Cataluña)		15,90

ESPUMOSOS

BOTELLA

Sidra artesana		9,90
Aria Brut, Anna de Codorniu Brut, Agustí Torelló		17,90
Veuve Pelletir Brut		29,90

CERVEZAS DE BODEGA

Caña de cerveza artesana de bodega	1,50
Copa de cerveza artesana de bodega	1,90
Jarra de cerveza artesana de bodega	2,50
Tercio	2,60
Tercios especiales (Negra, sin gluten, Tostada)	2,90
CERVEZAS ESPECIALES	2,90
Jarra de sangría	14,00

AGUAS, REFRESCOS Y ZUMOS

Aguas con/sin gas	1,50
Refrescos (máquina)	1,90
Refrescos (botella) Coca Cola. Fanta. Nestea	2,50
Zumos	2,60

TINTOS

COPA

BOTELLA

BIERZO

Tinto de la casa menú frasca ¼ litro	1,50	2,70
Tinto de la casa menú frasca ½ litro		5,00
Folgos (Mencia)		12,90
Dominio de Tares, cepas viejas (Mencia)		18,90

RIOJA (CRIANZA)

Montelciego	2,00	10,90
Añares. Lan	2,50	14,90
Glorioso. Cune (selección Sumiller). López de Hharo. Ramón Bilbao		17,90

RIOJA (RESERVA)

Marqués de Vargas		28,90
-------------------------	--	-------

VINOS RECOMENDADOS POR SU RELACIÓN CALIDAD/PRECIO

RIBERA DEL DUERO

Valdermoso Joven (Eco)	2,50	12,00
Valdermoso (9 meses en barrica)	3,10	18,00
Valdermoso (crianza)	3,10	22,00

Camino de Castilla roble	2,30	11,90
--------------------------------	------------	-------

CRIANZA: Emilio Moro. Cepa 21		29,90
--	--	-------

RESERVA: Conde San Cristóbal		27,90
---	--	-------

EXTREMADURA

Habla del Silencio (selección Sumiller)		19,90
---	--	-------

OTRAS D.O.

El Oso y la Alemana (Toro)		24,00
----------------------------------	--	-------

Lalama (R. Sacra)		29,00
-------------------------	--	-------

SOMONTANO

Viñas del Vero (Cabernet Sauvignon)		24,00
---	--	-------

La Mirande Secastilla		29,00
-----------------------------	--	-------

LICORES GALLEGOS

Licor de café, orujo, crema de café, crema de orujo, licor tostado, licor de hierbas, licor de café jamaicano, licor de chocolate con cerezas, licor de miel

Chupito de licor con/sin alcohol		1,40
--	--	------

Copa de licor con/sin alcohol		1,80
-------------------------------------	--	------

QUEIMADA (1 litro).....	22,00.	QUEIMADA (2 litros).....	40,00
-------------------------	--------	--------------------------	-------

COPAS Y COMBINADOS

COPA

COMBINADO

NACIONALES: Larios, DYC, Bacardi, etc.	5,00	6,00
--	------------	------

PRIM. MARCAS: Beffetear, Tanqueray, Bombay, Brugal, Legendario

Cacique, J. Walker, JB, Ballantines, etc.	6,00	7,50
--	------------	------

PREMIUM: Bombay Shapphire, Martin Miller, Puerto de Indias, Seagrams

Nordes, Matusalen 15, J. Walker EN, Cardhu, etc.....	7,50	8,50
--	------------	------

RES. ESPECIALES: Macallan, Chivas, Grey Goose, Belvedere	9,00	10,00
---	------------	-------

Tónicas especiales: +1€

LICORES: Pacharán, Anís, Cointreau, etc.		3,50
---	--	------

LOS MEJORES MENÚS DE MADRID

MENÚ del DÍA

(DE LUNES A VIERNES A MEDIODÍA EXCEPTO FESTIVOS)

Incluye platos elegidos, bebida (caña de cerveza, agua mineral, copa de vino, refresco), postre o café

Primeros platos para todos los menús MENÚ DEL DÍA - ESPECIAL - EJECUTIVO FIN DE SEMANA

- **Tapa de pulpo** (suplemento +2€)
- Tapa de callos
- Gazpacho o salmorejo con guarnición
- Tapa de oreja a la gallega
- Arroz mixto
- Caldo gallego con grelos
- Fabas con pulpo guisadas
- Tapa de ternera guisada con patatas
- Lacón frío con cachelos
- Croquetas de pollo o jamón o bacalao
- Pimientos asados con aderezo de huevo, cebolla y atún
- Ensalada de pollo crujiente con salsa de albahaca
- Ensalada mixta
- Ensaladilla de la casa
- Berenjena rellena de quinoa y verduras
- Tortilla de Cacheiras
- Empanada (elige tu sabor)
- Huevos rotos o fritos con cachelos
- Morcilla de Burgos con pimientos de Padrón
- Mejillones al vapor
- Filloa rellena de ternera o bacalao
- Calamarillos fritos
- Chipirones enteros a la plancha
- Chipirones encebollados
- Tacos de merluza fritos
- Pescaditos gallegos, xoubas, bocartes, fanecas, jureles, etc. (según temporada)

MENÚ EXPRESS

(válido de lunes a viernes excepto festivos)

9,90€

MENÚ INFANTIL

(válido todos los días de la semana)

Elije cualquier primero + pan, bebida, postre o café

MENÚ FIN DE SEMANA DESDE 19,90€

Consulte carta especial Fin de Semana

MENÚ DEL DÍA - elige tu segundo

12,90€

- Ternera guisada con patatas (morcillo)
- Alitas fritas
- Chipirones plancha o en su tinta con arroz
- Chipirones encebollados
- Empanada gallega (elige tu sabor)
- Filete de pollo a la plancha con patatas
- Filloas rellenas de ternera o bacalao
- Huevos rotos o fritos con jamón/chorizo o morcilla
- Callos a la gallega con garbanzos (ración)
- Oreja a la gallega (ración)
- Raxo gallega (solomillo de cerdo)
- Pescado del día o calamarillos
- Merluza/pescadilla a la plancha o frita
- Tortilla Cacheiras con jamón/chorizo
- Hamburguesa con huevo con patatas
- Filete de ternera y patatas fritas

MENÚ ESPECIAL

elige tu segundo

15,90€

- Entrecotte con patatas
- Chuleta de ternera rubia gallega
- Lubina o dorada de engorde a la espalda
- Secreto ibérico con patatas fritas
- Escalope de ternera gallega
- Merluza de pincho a la gallega o a la plancha
- Lacón con grelos (2 personas)

MENÚ EJECUTIVO

elige tu segundo

20,90€

- Cordero asado a la cazuela
- Chuleta o entrecotte de vacuno
- Merluza pincho gallega o plancha
- Chuletillas cordero lechal a la parrilla
- Bacalao de Alkorta con xanfaina
- Pernil asado al Oporto (2 pax)
- Arroz de marisco o con almejas (2 pax)
- Solomillo a la parrilla
- Chuletón de ternera 800 g (2 pax)

POSTRES PARA TODOS LOS MENÚS

Fruta, copa de helado, flan casero, natillas, arroz con leche, ½ ración de tarta de nuestro obrador.