



## Entrantes

- Jamón ibérico al corte con pan artesano y tomate 18€
- Lingote de centolla gallega con emulsión de algas 12,5€
- Croquetas cremosas caseras 9€
- Zamburiñas a la plancha con ajilimojili 15€
- Navajas de Fisterra a la sartén 15€
- Langostinos crujientes con salsa tártara 12€
- Calamar del Atlántico en fritura con patatas fritas chips 16€
- Almejas gallegas a la marinera 21€
- Revuelto de grelos y langostinos con gratén de queso San Simón 12€

## La Huerta

- Milhojas de verduras con salsa romesco 12€
- Ensalada de queso de cabra, langostinos, tomatitos y vinagreta de Módena y miel 11€
- Ensalada de ventresca con vinagreta de tomate 12€

## Arroces

- Arroz con bogavante 25€(min 2 pax)
- Arroz con mariscos 17€(min 2 pax)
- Arroz con verduras de temporada 16€(min 2 pax)

## Carnes al Jospier o a la plancha

- Chuletón de ternera gallega suprema 1K.G. 32€
- Tira de costillar de Black Angus 16€
- Picantón a la brasa 10€
- Entrecot de vaca al corte 19€
- Croca de ternera gallega con tortilla jugosa de patatas 15€

## Pescados

- Bacalao a la portuguesa 18€
- Lubina salvaje al horno 21€

## Postres

- Coulant de chocolate c/helado de vainilla mexicana 6€
- Torrija de pan Brioche con helado de canela y café 6€
- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos 6€
- Cañitas do Carballiño rellenas de crema pastelera 6€
- Bola de helado artesano 2.5€

## Para los niños

- Milanesa de Pollo con croquetas y patatas fritas 12€
- Hamburguesa al plato con huevo frito, croquetas y patas fritas 12€

Pazo do Río 16  
15179 Montrove ( Oleiros )

+34 670 43 02 78  
info@lupaeventos.es

lupa\_eventos

LUPA eventos

www.lupaeventos.es

