

ENSALADAS SALADS

Tartar de Tomates y Encurtidos
Tomato and pickles tartare
13,50

Ensalada César con Pollo Crujiente
Caesar Salad with crunchy chicken
12,60

Nuestra Ensaladilla "La Pulpería"
Salad style "La Pulpería"
9,80


Ensalada de
Zamburiñas, Aguacate y Sésamo
Salad of Scallops, Avocado and Sesame
14,80

DE LA RIA SEAFOOD

Mejillones al Vapor
Steamed mussels
10,95

 Mejillones Bravos
Steamed mussels with hot sauce
12,30

Zamburiñas al Natural
Scallops
15,50

 Zamburiñas con muselina
de albariño
Scallops with white wine sauce
17,70

Navajas a la Plancha con Salsa Bilbaína
Razor clams with garlic and oil sauce
14,90

Almejas en Salsa Marinera
Clams in seafood sauce
16,90

PLATOS CON VERDURA DISHERS WITH VEGETABLES

Arroz de Setas y Tirabeques
Rice with mushroom and snow peas
16,50

Alcachofas con Huevos de Codorniz
y Huevas de Trucha
Artichokes with quail eggs and trout roe
12,90

Quinoa salteada con verduritas
Quinoa with vegetables
12,50

Espárragos en tempura
con Salsa Romesco
Tempura asparagus with romesco sauce
9,90

Tortillita de Patata individual
Individual Spanish omelette
5,90

CLÁSICOS DE LA PULPERÍA

THE CLASSICS

Pulpo A Feira al estilo
de O'Carballiño
Feria Octopus style O'Carballiño
Tapa 13,90
Ración 19,90

Pulpo a la Plancha
Grilled Octopus
21,50

Pulpo Crujiente
Crunchy Octopus
16,90

Caldo Gallego
Galician broth
6,50

Huevos con Raxo, Pimientos y Patatas
Eggs with pork, peppers and potatoes
12,90

ACOMPAÑAMIENTO SIDE DISHERS

Cachelos
Boiled potatoes with Paprika and olive oil
3,40

Pimientos de Padrón
Deep fried peppers from Padron
8,40

Pan
Bread
1,00

CROQUETAS CASERAS HOMEMADE CROQUETTES

Jamón Ibérico
Iberian ham
9,60

Gambas al Ajillo
Shrimp in garlic chili oil
11,50

De Hongos
Mushroom
9,60

PLATOS CON PESCADO

DISHERS WITH FISH

 Gambas al Ajillo
Shrimp in garlic chili oil
14,20

Calamares Fritos
Fried calamari
12,40

Bacalao en Costra de Tinta de Calamar
Squid ink crusted cod
14,50

Chipirones a la Plancha
Grilled squid
13,20

Ceviche de Bacalao ahumado y Padrón
Smoked cod ceviche and peppers
13,90

PLATOS CON CARNE

DISHERS WITH MEAT

Lomo de Vaca (300 gr) con Pimientos
Asados y Patatas Risoladas
Beef loin (300 grs) with roasted peppers
and potatoes baked twice
20,50

 Alitas de Pollo "Rabiosas"
"Mad" chicken wings
11,50

Costilla confitada con
Salsa Barbacoa
Confit Rib with barbecue sauce
Media Ración / Half a ration: 15,90
Ración / Whole ration: 24,70

Hamburguesa de Ternera con queso,
pepinillo y cebolla confitada
Burger with cheese, pickle and onion confit
14,50

ENDÚLZATE OUR SWEETS

Tarta de Queso
Cheese cake
6,00

Pastel de Limón y Merengue
Lemon and cream cake
6,00

Arroz con Leche
Rice pudding
6,00

Tarta de Chocolate
Chocolate cake
6,00

Filloas Rellenas
Rolled pancake filled with cream
6,00

IVA Incluido
VAT included

 Picante
hot spicy

VINOS GALLEGOS

RIBEIRO (D.O. RIBEIRO)

Portamilo
Botella 18,50
Copa 3,70

Ribeiro de la Casa
Jarra ¾ 9,60
Jarra ½ 6,90
Taza 2,20

Albariño (D.O. Rías Baixas)

Terras Gauda
Botella 31,00
Copa 6,00

Martín Codax
Botella 25,00
Copa 4,90

Albariño de la Casa
Botella 15,50
Copa 3,10

Godello (D.O. Monterrei)

Mara Martín
Botella 24,50
Copa 4,90

Godello (D.O. BIERZO)

El Valín
Botella 24,00
Copa 4,80

BEBIDAS

Agua 2,60
Agua con gas 2,60

Refrescos 2,90
Mosto o zumos 2,60
Café, Infusión 1,95

Cervezas
Doble 3,30
Jarra 5,10
Tercio con / sin Alcohol 3,50

Sidra Extra Ecológica Maeloc
Botella 11,00
Copa 2,50

Sangría o Tinto de Verano
Jarra 13,60
Vaso 3,20

OTROS VINOS

Mencía (D.O. Bierzo)

Petit Pitacum
Botella 18,00
Copa 3,60

Mencía (D.O. Ribera Sacra)

Rectoral de Amandi
Botella 18,50
Copa 3,65

VERDEJO

Protos
Botella 17,50
Copa 3,50

Montespina
Botella 15,50
Copa 3,20

RIOJA ECOLÓGICO

Ijalba Joven
Botella 17,50
Copa 3,50

RIOJA

Hacienda López de Haro Crianza

Botella 18,00
Copa 3,60

Edulis Crianza
Botella 19,00
Copa 3,80

RIBERA DEL DUERO

Protos Roble
Botella 22,00
Copa 4,40

El Empecinado Roble
Botella 24,00
Copa 4,80

Fuentspina Crianza
Botella 24,00€
Copa 4,80€

NAVARRO ROSADO

Carratravesa
Botella 14,80
Copa 3,00

VINO DE MADRID

Velarde 6 meses en barrica
Botella 25,00
Copa 5,00

OTROS

Frizzante Alma Atlántica Albariño
Botella 22,50
Copa 4,50

Cava Anna de Codorníu
Botella 27,00
Copa 5,50

Cava Tamtum Ergo Rosé
Botella 36,00

Vino dulce La Niña de mis Ojos
Botella 21,50
Copa 4,30

Vermouth
El Chulapo (Rojo) 2,80 Vaso
Petroni Albariño (Blanco) 4,50 Vaso

LICORES

WHISKY

Johnnie Walker
Copa 7,00

Ballantine's
Copa 7,00

Deward's
Copa 7,00

JB
Copa 7,00

Jack Daniel's
Copa 7,00

RON

Brugal
Copa 7,00

Barceló
Copa 7,00

Havana 7
Copa 7,00

Cacique
Copa 7,00

Bacardí
Copa 7,00

GINEBRA

Tanqueray
Copa 7,00

Beefeater
Copa 7,00

Puerto de Indias
Copa 7,00

Bombay
Copa 7,00

Seagram's
Copa 7,00

Martin Miller's
Copa 8,00

Hendrick's
Copa 8,00

Bulldog
Copa 8,00

Nordés
Copa 9,00

LICORES

Copa 4'00

ORUJO DE LA CASA

Chupito 2'00

ORUJO MARTÍN CODAX

Chupito 3'00