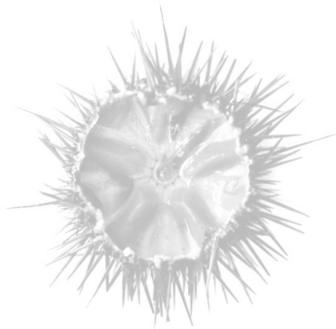


Juriza

Barra



Para compartir frío

GILDA DE PULPO AHUMADO,
ACEITUNA GORDAL Y PIPARRA

Gilda de polbo afumado, con oliva Gordal e piparra
3,5€

GILDA DE MEJILLONES,
CON ESCABECHE LIGERO DE CALABAZA,
PIPARRA Y CEBOLLITA FRANCESA

Gilda de mexillóns cun escabeche de cabaza, piparra e
ceboliña francesa
3,5€

ENSALADILLA DE PULPO AHUMADO
CON MAHONESA DE ENCURTIDOS
Y ZANAHORIA ASADA

Ensalada rusa de polbo afumado
con maionesa de ecabeche e cenoria asada
17€

STEAK TARTAR DE PICAÑA DE VACA LYO
(120 días de maduración)

CON PAN DE CRISTAL DE FOCACCIA

Steak tartar de picaña de vaca Lyo (120 días madura)
con pan de cristal "focaccia"
15€

PICAÑA DE VACA LYO

(240 días de maduración)

Picaña de vaca Lyo (240 días madura)
15€



Para compartir caliente

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

Croquetas melosas de xamón ibérico

2,5€/ud 15€ ración

OREJA FRITA CON SALSA BRAVA

Orella fritida en mollo brava

9€

LOS CALLOS DE OURIZO

Os callos do Ourizo

10€

TORTILLA DE PATATA

EN SALSA DE BRAVA CON OREJA FRITA

Tortilla de pataca en mollo brava con orella fritida

13€

MEJILLONES GALLEGOS CON SALSA DE CALLOS

Mexillóns galegos en mollo de callos

16€

PUERRO CON SALSA MEUNIÈRE

DE ALMENDRAS

Y YEMA DE HUEVO TEXTURIZADA

Allo porro en mollo meunière de améndoas e xema de ovo texturada

19€

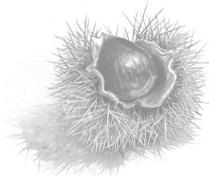
TACOS DE CARRILLERA DE VACA CON

CEBOLLA ROJA ENCURTIDA

Y EMULSIÓN DE CHILE Y DE AJO ASADO

Taco de fazula de vaca con escabeche de cebola vermella e emulsión de chile e allo asado

16€/2 unidades



Dostres

TARTA DE QUESO DE SAN SIMÓN CON CRUMBLE Y HELADO

Torta de queixo San Simón con crumble e xeadó
8€

COULANT DE TARTA DE SANTIAGO CON ALMENDRA LAMINADA TOSTADA Y HELADO

Coulant de torta de Santiago con
améndoa laminada tostada e xeadó
8€

CHOCOLATE AOVE Y SAL Chocolate AOVE e sal

8€

