

# namoreira

## PARA PICAR...

<i>Croquetas melosas de mejillones (8uds.)</i> <i>Croquetas melosas de mexillóns.</i>	12,40€
<i>Bombones caseros de foie con cobertura de arándanos y virutas de pistacho (2uds.)</i> <i>Bombóns caseiros de foie con cobertura de arandos e virutas de pistacho.</i>	12,80€
<i>Pastel de centollo y buey de mar.</i> <i>Pastel de centolo e boi de mar.</i>	12,80€
<i>Tartar de salmón aliñado con soja y aceite de olíva.</i> <i>Tartar de salmón aderezado con soía e aceite de olíva.</i>	15,50€
<i>Tartar de vacuno con tostas de hojaldre.</i> <i>Tartar de vacún sobre tosta de follado.</i>	16,50€
<i>Langostinos crujientes con mayonesa de soja (8uds.)</i> <i>Langostinos crocantes con maionesa de soía.</i>	16,00€
<i>Navajas a la plancha.</i> <i>Navallas á prancha.</i>	19,00€
<i>Vieiras del Pacífico (8uds.)</i> <i>- gratinadas con mayonesa de albahaca y limón.</i> <i>gratinadas con maionesa de alfábega e limón.</i> <i>- a la gallega (sofrito tradicional y jamón)</i> <i>á galega (sofrito tradicional e xamón)</i>	18,80€
<i>Pulpo "á feira".</i> <i>Polbo á feira.</i>	20,50€
<i>Pulpo salteado con langostinos y crema de patata.</i> <i>Polbo salteado con langostinos e crema de pataca.</i>	23,00€

*\*Pulpo gallego, del puerto de Malpica.*

# namoreira

## DO MAR...

*Lomo de bacalao en salsa verde con navajas.* 26,00€  
*Lomo de bacallau en salsa verde con navallas.*

*Rape en salsa de albariño con langostinos.* 24,00€  
*Peixe sapo en salsa de albariño con langostinos.*

## DA TERRA...

*Codillo de cerdo asado al romero.* 15,00€  
*Lomedro de porco asado ao romeu.*

*Carrilleras de vacuno en salsa con crema de patata.* 21,50€  
*Meixelas de vacún en salsa con crema de pataca.*

*Costilla de vaca a baja temperatura con salsa de vino tinto.* 23,50€  
*Costela de vaca a baixa temperatura con salsa de viño tinto.*

*Solomillo de vacuno con crema de queso San Simón.* 25,50€  
*Solombo de vacún con crema de queixo San Simón.*

*Chuletón de vacuno a la piedra.* 44,70€/kg  
*Chuletón de vacún galego á pedra.*

*~ Acompañamiento chuletón:*

- Patatas chips caseras* 4,50€
- Pimientos del piquillo* 6,50€
- Ensalada de lechuga, tomate y cebolla* 7,00€















*Cesta de pan:* 1,90€

*En caso de tener alguna alergia o intolerancia a algún alimento comuníquelo al principio de la comida para poder adaptar estos platos o prevenir trazas de alimentos.*

# namoreira

## AS LARPEIRADAS...

<i>Brownie de chocolate con helado de café.</i>	6,50€
<i>Brownie de chocolate con xeado de café.</i>	
<i>Cañitas rellenas de crema de pistacho (2uds.)</i>	6,50€
<i>Cañitas recheas de crema de pistacho.</i>	
<i>Torríja de pan brioche.</i>	6,50€
<i>Torrada de pan brioche.</i>	
<i>Coulant de galleta Lotus (10mints.)</i>	6,50€
<i>Coulant de galleta Lotus.</i>	
<i>Bola de helado</i>	2,70€
<i>Bola de xeado</i>	
<i>- Vainilla</i>	
<i>- Nata nueces</i>	
<i>- Café</i>	
<i>- Maracuyá</i>	
<i>- Yogur</i>	
<i>- Chocolate</i>	

	 GLUTEN	 CRUSTACEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS	 FRUTOS CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 SÉSAMO	 SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUCES
Croquetas	X		X				X						X	
Pastel centollo buey de mar		X	X				X							
Bombones de foie	X		X				X	X				X		
Langostinos	X	X	X			X						X		
Tartar de vacuno	X		X			X	X			X		X		
Tartar de salmón	X			X		X				X	X			
Navajas													X	
Zamburiñas mayonesa			X										X	
Zamburiñas gallega	X											X	X	
Pulpo feira													X	
Pulpo salteado		X					X						X	
Ensalada lechuga												X		
Pimientos piquillo														
Bacalao en salsa		X		X					X			X	X	
Pescado a la gallega				X										
Rape salsa		X		X					X			X		
Codillo	X		X				X		X	X		X		
Carrilleras			X				X					X		
Costilla	X		X				X		X	X		X		
Solomillo salsa	X		X				X		X	x				
Chuletón														
Tarta queso			X				X							
Torrijas	X		X		X	X	X	X			X			
Cañitas	X				X	X	X	X			X			
Brownie	X		X			X	X	X				X		
Coulant Lotus	X		X			X	X							
Tiramisú de avellana	X				X	X	X	X	X	X	X	X		
Helados	X						X							

En caso de tener alguna alergia o intolerancia a algún alimento comuníquelo al principio de la comida para poder adaptar estos platos o prevenir trazas de alimentos.

## STARTERS

- Mussel croquettes (8units)	12,40€
- Seafood cake.	12,80€
- Foie bonbons covered with blackberry and pistachio shavings (2units)	12,80€
- Crispy prawns with soy mayonnaise (8units)	16,00€
- Steak tartare on puff pastry toast.	16,50€
- Salmon tartare seasoned with soy and oil.	15,50€
- Grilled razor clams	19,00€
- Grilled Pacific scallops gratin dressed with basil and lemon mayonnaise.	18,80€
- Grilled Pacific scallops with onion, red pepper and ham	18,80€
- Pulpo "á feira" (traditional Galician "fair-style" octopus)	20,50€
- Octopus sautéed with prawns and creamy potato mash.	23,00€

## MAINS

- Cod loin in tradicional green herb sauce with razor clams.	26,00€
- Monkfish in Albariño wine sauce with King prawns.	24,00€
- Roasted pork knuckle with Rosemary	15,00€
- Beef cheeks with sauce and creamy potato mash.	21,50€
- Beef rib cooked at low temperature with red wine sauce.	23,50€
- Beef sirloin with "San Simón" cheese cream.	25,50€
- Beef steak on a hot stone.	44,70€/kg
- Chips	4,50€
- Piquillo peppers.	6,50€
- Lettuce, tomato and onion salad.	7,00€

## DESSERTS

- Caramelized milk-soaked brioche.	6,50€	
- Pastries stuffed with pistachio cream.	6,50€	
- Chocolate brownie with coffee ice cream.	6,50€	
- Lotus Biscoff lava cake.	6,50€	
- Scoop of ice cream	2,70€	
· Vainilla	· Sweet cream with walnuts	· Coffee
· Passion fruit	· Yogurt	· Chocolate