

Para abrir boca e compartir

Bocareus en vinagre.....	4.00
Queixo do país con anchoas	8.50
Anchoas.....	8.00
Pan	0.75
Pan con tomate.....	3.30
Pan con allo.....	3.30
Tosta de salmón.....	4.50
Pementos de padrón (tempada).....	4.50
Polbo a feira con patacas.....	14.00
Tixola de polbo con langostinos.....	14.00
Tixola de cogumelos, gambas e algas.....	7.50
Tixola de shiitake con langostinos.....	7.50
Lacón a feira con pementos.....	7.50
Lacón tibio con queixo do país.....	7.50
Zorza de porco ibérico.....	8.00
Luriñas fritidas.....	8.50
Langostinos rebozados.....	8.50
Ledicias Bodeguilla.....	7.50
Croquetas caseiras.....	6.60



Algo lixeiro

Ensalada Bodeguilla.....	7.50
Ensalada de polo e mango.....	7.50
Ensalada de queixo de cabra con cebola confeitada.....	7.50
Ensalada de aguacate.....	7.50
Ensalada de queixos con noces.....	7.50
Ensalada de canónigos con atún salteado.....	7.50
Ensalada de Bacallao con tomate confeitado.....	7.50
Ensalada temperada de gulas e gambas.....	7.50
Pastel de verduras.....	7.50



Con Ovos

Revolto de espinacas con gulas e gambas.....	6.60
Revolto de cogumelos con xamón.....	6.60
Revolto de grelos con gambas.....	6.60

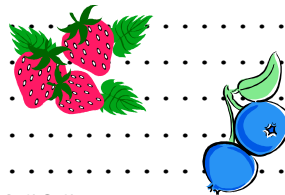
Algo máis consistente

Pementos do piquillo recheos.....	7.50
Bacallao a grella.....	14.00
Rape con langostinos.....	15.00
Boliños de tenreira en prebe de espinacas.....	8.00
Solombiños ó queixo.....	8.00
Solombiños en prebe de porto.....	8.00
Entrecosto de tenreira galega.....	14.00
Solombo de porco ibérico en prebe de piñons.....	12.00
Parrillada de ibérico (pluma, presa e solombo).....	15.00
Entrecosto de boi.....	15.00



Larpeiradas e xeados

Flan de Laranxa,	3.50
Flan de Castaña.....	3.50
Flan de toffe con noces,.....	3.50
Tiramisú con castañas,.....	4.50
Trufas de chocolate.....	3.50
Queixo con membrelo ou mel,.....	3.50
Tarta de Queixo.....	3.50
Tarta de Améndoa-Santiago.....	3.50
Tarta de chocolate con crema e noces.....	4.00
Coulant de chocolate con xeadado de banana.....	4.50
Copa xeadada da casa,.....	4.00
Torta o whiskey.....	3.50
Viennetta.....	3.50
Limón xeadado.....	3.50
Sorbete de xeadado de limón.....	3.50
Magnun (varios).....	1.80



Embutidos e Xamóns


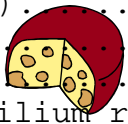

Xamón Serrano.....	7.50
Xamón Ibérico de landra.....	16.00
Lombo Ibérico de landra.....	10.00
Morcón Ibérico de landra	7.50
Chourizo Ibérico de landra.....	5.00
Salchichón Ibérico de landra.....	5.00
Cecina de vacuno en aceite de oliva virxen extra.....	7.50
Chourizo de Cervo.....	5.00
Salchichón de Xabarín.....	5.00
Salchichón a pementa.....	4.00



Salchichón ou Chourizo de Manzaneda

Fuet.....	4.00
Chourizo de Cantimpalos.....	4.00
Chourizo picante.....	4.00

Queixos

País (vaca, tenro e cremoso).....	 4.00
San Simón (vaca, semicurado e afumado).....	4.00
Manchego (ovella, curado).....	5.00
Manchego en aceite (ovella, curado en aceite de oliva)	5.50
Manchego mestura (ovella, cabra e vaca, semicurado)	4.00
Idiazábal (ovella, curado e afumado).....	5.00
Torta del Casar (ovella merina, de pasta cremosa semifuerte).....	5.50
Cabrales (ovella, cabra e vaca, de pasta azul con penicilium).....	4.00
Cabra curado.....	5.00
Cabra en aceite (curado en aceite de oliva).....	5.50
Cabra rulo (de pasta semi blanda).....	5.00
Mahon (vaca, semi curado).....	 4.00
Roquefort (ovella, de pasta azul con penecilium roqueforti)	5.00
Brie (vaca, pasta blanda, cremoso).....	 4.00
Con Noces (fundido de vaca con noces).....	5.00
Gouda Holandés (vaca, pasta dulce, semiduro).....	4.00

Patés

Paté fígado de pato.....	10.00
Rilletes de pato.....	6.00
Pato.....	4.50
Salmón.....	4.50
Oporto, Pementa, ou Finas Herbas.....	4.00
Xabarin, Corzo ou Lebre.....	6.00
Ourizos.....	7.50