

SUGERENCIAS - SUGGERIMENTS - SUGGESTIONS



NUESTRA COCINA - LA NOSTRA CUINA - OUR CUISINE

Ración de Pulpo a Feira Ració de Pop a Feira Ration of octopus "a Feira"	29,80 €	Pulpo a la brasa Pop a la brasa / Grilled octopuss	29,80 €
Sopa de pescado Brou de peix Fish soup	17,00 €	Ensalada de la Huerta Amanida de l'Hort / Garden salad	13,00 €
Caldo gallego Brou galleg Galician soup	16,00 €	Ventresca con tomate Ventresca amb tomàquet Tuna belly with tomatoe	19,00 €
Alcachofas laminadas Carxofes llaminades Laminated artichokes	19,80 €	Pudding de centollo Pudding de cabra de mar Pudding of spider crab	23,00 €
Croquetas de jamón de Jabugo Croquetes de pernil de Jabugo Jabugo ham croquettes	18,00 €	Parrillada de verduras Graellada de verdures Grilled vegetables	19,00 €
Pimientos del padrón Pebrots del padró "Padrón" Peppers	15,00 €	Boquerones fritos Seitons fregits / Fried anchovies	18,00 €
Empanada Gallega Empanada Gallega Galician patty	16,50 €	Calamares a la andaluza Calamars a l'andalusa / Andalusian squids	25,00 €
Oreja Gallega Orella Gallega Galician ear	17,00 €	Gambas al ajillo Gambes amb allada / Prawns with garlic sauce	28,00 €
Callos a la Gallega Tripa a la Gallega Tripe stew Galician style	23,00 €	Mejillones Musclos / Mussels	19,00 €
Lacon Gallego con Pimientos rustidos del Bierzo Lacó Galleg amb pebrots rostit del Bierzo Galician "Lacon" with peppers of Bierzo	23,00 €	Zamburiñas a la plancha Zamburinyes a la planxa "Zamburiñas" Galician scallops	28,00 €
Jamón Ibérico de Bellota Pernil ibèric de gla Acorn-feed iberian jam	33,00 €	Navajas a la plancha Navalles a la planxa / Grilled razor	28,00 €
Queso Manchego Formatge Manchego Manchego cheese	20,00 €	Almejas grandes de Carril a la marinera Cloïsses grans de Carril a la marinera Fisherman's big Clams of Carril	38,00 €
Ración de Cachelos Ració de Cachelos Cachelos Ration	5,50 €	Ración de pan gallego Ració de pa galleg Serving of galician bread	5,80 €
		Ración de pan con tomate Ració de pa amb tomàquet Serving of bread with tomato	2,60 €

Toda nuestra selección de carne está elaborada a la brasa con carbon vegetal de encina.	Tota la nostra selecció de carn està elaborada a la brasa amb carbó vegetal d'alzina.	All of our selection of meat is made to grill with vegetable oak charcoal.
---	---	--

PESCADERIA - PEIXATERIA - FISHES			
Arroz caldoso con bogavante (min. 2 per ración)		39,80 €	
Arròs caldòs amb llamàntol (min. 2 per)			
Rice with lobster (min. 2 pax)			
Lubina salvaje a la brasa (min.2 per) ración		39,00 €	
Llobarro salvatge a la brasa (min.2 pers)			
Sea bass to grill (min 2 pax)			
Lubina salvaje a la sal o Donosti		39,00 €	
Llobarro salvatge a la sal o Donosti / Sea bass in salt or Donosti			
Merluza de pincho		29,00 €	
Lluç de palangre / Grilled hake			
Lomo de bacalao a la brasa		35,00 €	
Llom de bacallà a la brasa / Grilled cod filled			
Bacalao gratinado con muselina de ajo		37,00 €	
Bacallà gratinat amb mussolina d'all			
Cod gratin wiht garlic musslin			
Rape a la plancha		38,00 €	
Rap a la planxa / Grilled Monkfish			
Rape con almejas y gambas en salsa verde		??,00 €	
Rap amb cloïsses i gambes amb salsa verda			
Monkfish with clams and prawns in green sauce			
Bacalao al ajoarriero o Vizcaina		37,00 €	
Bacallà amb "ajoarriero" o Viscaina			
Cod with "ajoarriero" or Vizcaina style			
Merluza a la gallega		32,00 €	
Lluç a la gallega / Hake Galician style			
Dorada Salvaje a la brasa (unidad)		28,00 €	
Orada salvatge a la brasa (unitat) / Wild grilled gilthead (unit)			
Tataki de atún		36,00 €	
Tataki de tonyina / Tuna tataki			
Gambas rojas a la plancha		39,00 €	
Gamba vermella a la planxa / Grilled red prawns			
Txangurro de centollo		37,00 €	
Txangurro de cabra de mar / Stuffed spider crab			
Calamarcitos de playa a la plancha		29,00 €	
Calamarcets de platja a la planxa / Grilled beach squid			
Rodaballo salvaje estilo Donosti		39,00 €	
Turbot salvatge estil Donosti / Donosti Style turbot			
CARNICERIA - CARNISSERIA - MEATS			
Plato Can Lampazas		22,00 €	
(Zorza de Lugo, huevos fritos de corral y patatas fritas)			
Plat Can Lampazas			
(Zorza de Lugo, ous ferrats de corral i patates fregides)			
Can Lampazas Plate			
("Zorza" from Lugo, Eco-friendly eggs and fried potatoes)			
Solomillo de ternera gallega a la brasa		37,00 €	
Filet de vedella gallega a la brasa / Grilled Galician beef sirloin			
Chuletón de ternera Gallega (1 Kg.)		78,00 €	
Costella de vedella Gallega (1 Kg.) / T-bone steak (1 Kg.)			
Costillas de cordero a la brasa		24,00 €	
Costelles de xai a la brasa / Grilled lamb ribs			
Espaldita de cabrito al horno		36,00 €	
Espàtleta de cabrit al forn / Backed suckling lamp back			
Chuletón de buey Gallego según peso 1kg		98,00 €	
(60 días de maduración)			
Mitjana de bou Galleg (60 dies de maduració) segons pes 1kg			
Galician Beef steak (60 days of maturation) accordding weight 1 kg			
Pies de cerdo rellenos de setas y gambas		24,00 €	
Peus de porc farcits amb bolets i gambes			
Pork feet stuffed wiht mushrooms and prawns			
Solomillo de ternera Gallega al roquefort		38,00 €	
Filet de vedella Gallega al roquefort			
Galician beef tendenloin with roquefort cheese			
Rabo de buey estofado		29,80 €	
Cua de bou estofat / Oxtail stew			
BODEGA - WINES & CAVA			
VINOS BLANCOS		VINOS TINTOS	
Galicia		Galicia	
Albariño de la casa		18,00 €	
Cinco rías (Albariño) D.O. Rias Baixas		29,00 €	
Bouza Do Rey (Albariño) D.O. Rias Baixas		32,00 €	
Maremagnum (Albariño) D.O. Rias Baixas		39,00 €	
Don Ricardo (Albariño) D.O. Rias Baixas		49,00 €	
Catro Parroquias (Godello) D.O. Ribeiro		31,00 €	
Mister (Godello) D.O. Ribeira Sacra		38,00 €	
Galván (Godello) D.O. Monterrei		32,00 €	
Mil Ríos (Godello) D.O. Valdeorras		29,00 €	
Castilla y León		La Rioja	
Dilema (Verdejo) D.O. Rueda		22,00 €	
Perro Flauta (Verdejo) D.O. Ca. Rioja		22,00 €	
Tapas Gaston (Verdejo)		23,00 €	
Navarra		Castilla y León	
Orchidea Inurrieta D.O. Navarra		29,00 €	
Catalunya		Castilla y León	
Brau de Bot		22,00 €	
Mallofré		23,00 €	
Lou Rouge D.O. Montsant		33,00 €	
Navarra		Castilla y León	
Coral Inurrieta D.O. Navarra		27,00 €	
CAVAS		Castilla y León	
Palau Julio Salinas Brut Nature D.O. Cava		22,00 €	
Fuchs Vidal Brut Nature Reserva D.O. Cava		28,00 €	
Fuchs Vidal Brut Nature Gran Reserva		33,00 €	
Sumarroca Brut Nature Gran Reserva		36,00 €	
Agustí Torelló Brut Gran Reserva		39,00 €	
Pardas Hermos Brut Nature		36,00 €	
Canals & Munné Gran Reserva		29,00 €	
Bacalao al ajoarriero o Vizcaina		37,00 €	
Bacallà amb "ajoarriero" o Viscaina			
Cod with "ajoarriero" or Vizcaina style			
Merluza a la gallega		32,00 €	
Lluç a la gallega / Hake Galician style			
Dorada Salvaje a la brasa (unidad)		28,00 €	
Orada salvatge a la brasa (unitat) / Wild grilled gilthead (unit)			
Tataki de atún		36,00 €	
Tataki de tonyina / Tuna tataki			
Gambas rojas a la plancha		39,00 €	
Gamba vermella a la planxa / Grilled red prawns			
Txangurro de centollo		37,00 €	
Txangurro de cabra de mar / Stuffed spider crab			
Calamarcitos de playa a la plancha		29,00 €	
Calamarcets de platja a la planxa / Grilled beach squid			
Rodaballo salvaje estilo Donosti		39,00 €	
Turbot salvatge estil Donosti / Donosti Style turbot			
Plato Can Lampazas		22,00 €	
(Zorza de Lugo, huevos fritos de corral y patatas fritas)			
Plat Can Lampazas			
(Zorza de Lugo, ous ferrats de corral i patates fregides)			
Can Lampazas Plate			
("Zorza" from Lugo, Eco-friendly eggs and fried potatoes)			
Solomillo de ternera gallega a la brasa		37,00 €	
Filet de vedella gallega a la brasa / Grilled Galician beef sirloin			
Chuletón de ternera Gallega (1 Kg.)		78,00 €	
Costella de vedella Gallega (1 Kg.) / T-bone steak (1 Kg.)			
Costillas de cordero a la brasa		24,00 €	
Costelles de xai a la brasa / Grilled lamb ribs			
Espaldita de cabrito al horno		36,00 €	
Espàtleta de cabrit al forn / Backed suckling lamp back			
Chuletón de buey Gallego según peso 1kg		98,00 €	
(60 días de maduración)			
Mitjana de bou Galleg (60 dies de maduració) segons pes 1kg			
Galician Beef steak (60 days of maturation) accordding weight 1 kg			
Pies de cerdo rellenos de setas y gambas		24,00 €	
Peus de porc farcits amb bolets i gambes			
Pork feet stuffed wiht mushrooms and prawns			
Solomillo de ternera Gallega al roquefort		38,00 €	
Filet de vedella Gallega al roquefort			
Galician beef tendenloin with roquefort cheese			
Rabo de buey estofado		29,80 €	
Cua de bou estofat / Oxtail stew			
Galicia		Galicia	
Albariño de la casa		18,00 €	
Cinco rías (Albariño) D.O. Rias Baixas		29,00 €	
Bouza Do Rey (Albariño) D.O. Rias Baixas		32,00 €	
Maremagnum (Albariño) D.O. Rias Baixas		39,00 €	
Don Ricardo (Albariño) D.O. Rias Baixas		49,00 €	
Catro Parroquias (Godello) D.O. Ribeiro		31,00 €	
Mister (Godello) D.O. Ribeira Sacra		38,00 €	
Galván (Godello) D.O. Monterrei		32,00 €	
Mil Ríos (Godello) D.O. Valdeorras		29,00 €	
Castilla y León		La Rioja	
Dilema (Verdejo) D.O. Rueda		22,00 €	
Perro Flauta (Verdejo) D.O. Ca. Rioja		22,00 €	
Tapas Gaston (Verdejo)		23,00 €	
Navarra		Castilla y León	
Orchidea Inurrieta D.O. Navarra		29,00 €	
Catalunya		Castilla y León	
Brau de Bot		22,00 €	
Mallofré		23,00 €	
Lou Rouge D.O. Montsant		33,00 €	
Navarra		Castilla y León	
Coral Inurrieta D.O. Navarra		27,00 €	
CAVAS		Castilla y León	
Palau Julio Salinas Brut Nature D.O. Cava		22,00 €	
Fuchs Vidal Brut Nature Reserva D.O. Cava		28,00 €	
Fuchs Vidal Brut Nature Gran Reserva		33,00 €	
Sumarroca Brut Nature Gran Reserva		36,00 €	
Agustí Torelló Brut Gran Reserva		39,00 €	
Pardas Hermos Brut Nature		36,00 €	
Canals & Munné Gran Reserva		29,00 €	
Bacalao al ajoarriero o Vizcaina		37,00 €	
Bacallà amb "ajoarriero" o Viscaina			
Cod with "ajoarriero" or Vizcaina style			
Merluza a la gallega		32,00 €	
Lluç a la gallega / Hake Galician style			
Dorada Salvaje a la brasa (unidad)		28,00 €	
Orada salvatge a la brasa (unitat) / Wild grilled gilthead (unit)			
Tataki de atún		36,00 €	
Tataki de tonyina / Tuna tataki			
Gambas rojas a la plancha		39,00 €	
Gamba vermella a la planxa / Grilled red prawns			
Txangurro de centollo		37,00 €	
Txangurro de cabra de mar / Stuffed spider crab			
Calamarcitos de playa a la plancha		29,00 €	
Calamarcets de platja a la planxa / Grilled beach squid			
Rodaballo salvaje estilo Donosti		39,00 €	
Turbot salvatge estil Donosti / Donosti Style turbot			
Chuletón de buey Gallego según peso 1kg		98,00 €	
(60 días de maduración)			
Mitjana de bou Galleg (60 dies de maduració) segons pes 1kg			
Galician Beef steak (60 days of maturation) accordding weight 1 kg			
Pies de cerdo rellenos de setas y gambas		24,00 €	
Peus de porc farcits amb bolets i gambes			
Pork feet stuffed wiht mushrooms and prawns			
Solomillo de ternera Gallega al roquefort		38,00 €	
Filet de vedella Gallega al roquefort			
Galician beef tendenloin with roquefort cheese			
Rabo de buey estofado		29,80 €	
Cua de bou estofat / Oxtail stew			
Galicia		Galicia	
Albariño de la casa		18,00 €	
Cinco rías (Albariño) D.O. Rias Baixas		29,00 €	
Bouza Do Rey (Albariño) D.O. Rias Baixas		32,00 €	
Maremagnum (Albariño) D.O. Rias Baixas		39,00 €	
Don Ricardo (Albariño) D.O. Rias Baixas		49,00 €	
Catro Parroquias (Godello) D.O. Ribeiro		31,00 €	
Mister (Godello) D.O. Ribeira Sacra		38,00 €	
Galván (Godello) D.O. Monterrei		32,00 €	
Mil Ríos (Godello) D.O. Valdeorras		29,00 €	
Castilla y León		La Rioja	
Dilema (Verdejo) D.O. Rueda		22,00 €	
Perro Flauta (Verdejo) D.O. Ca. Rioja		22,00 €	
Tapas Gaston (Verdejo)		23,00 €	
Navarra		Castilla y León	
Orchidea Inurrieta D.O. Navarra		29,00 €	
Catalunya		Castilla y León	
Brau de Bot		22,00 €	
Mallofré		23,00 €	
Lou Rouge D.O. Montsant		33,00 €	
Navarra		Castilla y León	
Coral Inurrieta D.O. Navarra		27,00 €	
CAVAS		Castilla y León	
Palau Julio Salinas Brut Nature D.O. Cava		22,00 €	
Fuchs Vidal Brut Nature Reserva D.O. Cava		28,00 €	
Fuchs Vidal Brut Nature Gran Reserva		33,00 €	
Sumarroca Brut Nature Gran Reserva		36,00 €	
Agustí Torelló Brut Gran Reserva		39,00 €	
Pardas Hermos Brut Nature		36,00 €	
Canals & Munné Gran Reserva		29,00 €	
Bacalao al ajoarriero o Vizcaina		37,00 €	
Bacallà amb "ajoarriero" o Viscaina			
Cod with "ajoarriero" or Vizcaina style			