



## **Para empezar**

Cecina de León con foie y reducción de PX  
Chacina de León con foie e reducción de PX

Tostas de sardina ahumada con pisto de verduras  
Tostas de sardiña afumada con pisto de verduras

Nuestras croquetas de cecina de León con patatas chips  
Nosas croquetas de chacina de León con patacas chips

Pulpo a la plancha con chorizo patatero (muy recomendable)  
Polbo á grella con chourizo pataqueiro (moi recomendable)

Foie a la plancha, compota de manzana y pan de pasas  
Foie á grella, compota de mazá e pan de pasas

## **Mariscos**

Camarón  
Camarón (100 gr.)

Cigalas del día a la plancha o cocidas  
Cigalas do día á grella ou cocidas (330 gr.)

Navajas de Finisterre a la plancha  
Navallas de Fisterra á grella (330 gr.)

Nuestros siempre recomendables mejillones en escabeche  
Nosos sempre recomendables mexilóns en escabeche

Zamburiñas negras de la ría de Ferrol (las de verdad)  
Zamburiñas negras da ría de Ferrol

Otros mariscos según mercado



## **Nuestros pescados**

Choquitos de la ría en su tinta  
Choquiños da ría na súa tinta

Cocochas de bacalao a la romana con su pil-pil  
Cocochas de bacallau á romana con o seu pil-pil

Lenguado salvaje a la plancha  
Linguado salvaxe á grella

Bacalao al horno con fritada de pimientos y cebolla  
Bacalao o forno con fritada de pementos e cebola

Rape a la cedeiresa (el de los guisantes)  
Peixe sapo á cedeiresa (o dos chicharos)

Rodaballo salvaje a la plancha con salsa de nécoras  
Rodaballo salvaxe con mollo de nécoras

## **Nuestras carnes**

Conejo de casa estofado con vino ribeiro  
Coello da casa estufado con viño ribeiro

Chuletón de vaca gallega  
Chuletón de vaca galega

Cordero lechal “Asado de Maruja”  
Cordeiro de leite “Asado de Maruja”

Paletilla de cordero lechal al horno  
Paletilla de cordeiro de leite ó forno

Los callos de Maruja (desde 1970)  
Os callos de Maruja (dende 1970)

Secreto de cerdo ibérico “Joselito” con salsa chimichurri  
Segredo de porco ibérico con mollo chimichurri

Ternera “Asada al Estilo Tradicional”  
Vitela “Asada o Estilo Tradicional”



## **Sobremesa**

**Arroz con leche**

Arroz con leite

**Brownie de chocolate con helado de nata**

Brownie de chocolate con xeado de tona

**Helado de queso, salsa de frutos del bosque y oreo**

Xeado de queixo, mollo de froitos do bosque e oreo

**Manzana asada, hojaldre y helado de vainilla**

Mazá asada, masa follada e xeado de vainilla

**Nuestro tiramisú**

O noso tiramisú

## **Nuestros Quesos**

**Brigantia** (Leche pasteurizada de vaca)

Galicia / Queso cremoso de pasta blanda compacta, típico de Galicia

**Pago “Los Viales” Reserva** (Leche cruda de oveja)

Zamora / Maduración mas de 12 meses

**Swiss Höhle** (Leche cruda de vaca)

Suiza / Queso de pasta blanda y cremosa

**Morbier** (Leche cruda de vaca)

Francia / Queso de pasta blanda con maduración mínima de 45 días

**Savel** (Leche cruda de vaca Jersey)

Galicia / Queso azul graso con maduración de 2 meses

**Variado de quesos (Para 2 personas)**