

Entrantes

Jamón ibérico de la Dehesa de Extremadura
Revuelto de grelos, setas y gambas
Gambas al ajillo
Croquetas de marisco
Croquetas caseras
Pulpo a la gallega
Pulpo a la plancha con arroces salteados
Callos (domingos y festivos)
Calamares de la costa fritos
Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao
Carpaccio de vacuno mayor con queso Parmesano
Almejas a la marinera al estilo de la casa
Salpicón Casa Celia
Zamburiñas plancha
Parrillada de verduras

Pescados

Brocheta de rape & langostinos
Parrillada de pescado y marisco (mín 2 pers)
Parrillada de marisco
Caldeirada tradicional Casa Celia (mín 2 pers)
Lomo de bacalao de Islandia
Merluza de pincho
Lenguado salvaje
Rape negro de nuestras costas
Rodaballo gallego
San Martiño gallego
Lubina salvaje a la sal (mín 2 pers)

Sopas & Ensaladas

Caldo gallego
Sopa de marisco
Sopa de fideos
Ensalada mixta
Ensalada de bonito de Burela
Ensalada de perdiz

Arroces

(mínimo 2 personas)
Paella de mar y tierra
Arroz con bogavante
Arroz caldoso mariscado
Arroz con verduras

Carnes

Carne asada al estilo de la casa
Entrecot de ternera
Entrecot de vacuno mayor
Chuletón de ternera (al peso)
Chuletón de vacuno mayor
Solomillo (ternera o vacuno mayor)
Chuletilas de cordero lechal castellano
Croca de ternera gallega
Milanesa de ternera
Milanesa de pollo
Aforcado (mín 2 pers)

Los pescados se pueden elaborar: plancha, horno y gallega. Cazuela y mariscado 2€ de suplemento.
Salsas para acompañar las carnes: setas, roquefort o pimienta verde.
Todas nuestras carnes van acompañadas de verduras asadas y patatas fritas.

Postres

Cañitas rellenas de crema o helado de turrón

Queso con membrillo

Filloas rellenas flambeadas

Flan de huevo

Flan de queso

Tarta de queso con salsa de frutos rojos

Milhojas

Tarta de chocolate de la abuela

Coulant

Tiramisú

Leche frita

Natillas con helado