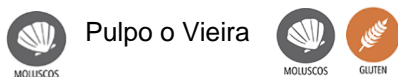


Menú Xacobeo/ Xacobeo Menu /Menü Xacobeo



Pulpo o Vieira

Octopus or Scallop

Tintenfisch oder Jakobsmuscheln



Lomo de Merluza con Grelos Ó Ternera Asada con Patatas
Centre Cut Hake With Collard Green or Roast Beef with Potatoes
Seehechtfilet mit Rübstieler oder Kalbsbraten mit Kartoffeln

Tronco Xacobeo



Ración de Pan y Agua

Bread and flat water

Portion Brot und stilles Wasser

Price with octopus 22,90€

Price with scallop 20,90€

Preis mit Tintenfisch 22,90 €

Preis mit Jakobsmuscheln 20,90€



ENTRANTES-Starters-Vorspeisen

	Euros
JAMÓN IBERICO (RACIÓN) Iberian Country Style Ham Iberischer Schinken (Portion)	22,00
CALDO GALLEGO Hearty Galician Soup Galizische Suppe	4,00
TORTILLA DE GRELOS C/GAMBAS Collard Greens and Shrimp Omelette Rübstielsemelette mit Garnelen	15,00
ENSALADA MIXTA 6 INGREDIENTES Mixed Salad with 6 Ingredients Gemischter Salat mit 6 Bestandteilen	7,20
CHIPIRONES PLANCHA O FRITOS Grilled or Fried Squid Baby-Kalamar gegrillt oder frittiert	15,00
REVUELTO DE ERIZO CON PIMIENTOS DE PIQUILLO Scrambled Sea Urchins with Red Peppers Rührei mit Seeigel und roter Paprikaschote	22,00
CROQUETAS DE GAMBAS Shrimp Croquettes Garnelenkroketten	8,50
PIMIENTOS DE PADRÓN (SÓLO TEMPORADA) Peppers from Padrón Bratpabrika "Padrón" (saisonales Produkt)	7,00
PIMIENTOS DE PIQUILLOS C/VENTRESCA Red Peppers in Olive Oil with Ventresca Tuna Rote Paprikaschote in Olivenöl mit "Ventresca"	11,50
PULPO A LA FERIA	17,00



PESCADOS-Fish-Fisch

		Euros
MERLUZA A LA SIDRA Hake in Cider Sauce Seehecht in Weinsoße	  	17,90
LOMO DE MERLUZA C/ GRELOS Centre Cut Hake with Collard Greens Seehechtlende mit Rübstiel	   	18,50
LUBINA Sea Bass Seebarsch		22,00
LAMPREA (SÓLO TEMPORADA) Lamprey Lamprete (saisonales Produkt)	 	
RAPE CON VIEIRA Monkfish with Scallop Seeteufel mit Jakobsmuschel	   	25,00
RODABALLO A LA PLANCHA Grilled Turbot Gegrillter Steinbutt		28,00
LENGUADO A LA PLANCHA Grilled Sole Gegrillte Seezunge		22,00



CACHUETE



MOLUSCOS



LÁCTEOS



MOSTAZA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



HUEVOS



GLUTEN



PESCADO



CRUSTACEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO











DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFIDOS








SOJA

MARISCOS-Seafood-Meeresfrüchte

Euros

VIEIRAS DEL PACIFICO Baked Baby Scallops Jakobsmuscheln "del Pacifico"	 	16,00
LUBRIGANTE A LA PLANCHA Grilled Lobster Gegrillter Hummer		50,00
ALMEJAS A LA MARINERA Clams in White Wine sauce Muscheln in Weisweinsoße	 	17,50
CIGALITA FRITA Fried Crayfish Gegrillte Languste		17,00
VIEIRAS 2 UNIDADES Scallops 2 Jakobsmuscheln	 	12,00

ARROCES-Rice-Reispfannen

PAELLA DE MARISCOS (MÍNIMO 2 PAX) 45 min. Paella with Seafood (Minimum 2 people) Paella mit Meeresfrüchten (mind. 2 Personen) 45 Min.	 	34,70
ARROZ ABANDA CON ALI OLI (MÍNIMO 2 PAX) 45 min. Rice "Abanda" with Alioli (Minimum 2 people) Reispfanne "Abanda" mit Alioli (mind. 2 Personen) 45 Min.	 	29,00
ARROZ CON LUBRIGANTE (MÍNIMO 2 PAX) 45 min. Rice with Lobster (Minimum 2 people) Reispfanne mit Hummer (mind. 2 Personen) 45 Min.		60,00



CARNES/ Meats / Fleisch

CHULETÓN DE TERNERA Veal Cutlet Kalbsfleischsteak	30,00
ENTRECOT Entrecote Entrecote	18,50
SOLOMILLO Sirloin Filet	18,00
CHULETAS DE CORDERO Lamb Chops Lammkotelett	17,50
CORDERO ASADO Roast Lamb Gegrilltes Lammfleisch	17,50
TERNERA ASADA Roast Beef with potatoes Gegrilltes Kalbsfleisch	15,00

POSTRES-Desserts-Nachspeisen

TRONCO XACOBEO	  	Euros 4,00
LECHE FRITA Fried Milk Gebratene Milch		4,50
FILLOAS GRATINADAS Crepes Pfannkuchen gratiniert	 	5,00
FLAN QUESO DEL PAÍS Fresh Cheese Frischkäse	  	3,60 4,00
PIÑA CON NATILLAS Pineapple with Custard Ananas mit Creme	  	6,50