# Carta de comidas y vinos

Carta de comidas e viños | Food and wine menu

desde 1992 ManSeo



## Ensalada

Salad

| | | |
|---|---|---|
| **Templada de vieiras**<br>Temperada de vieiras \| Warm scallops | | 15,00 € |
| **Normal (lechuga, tomate, cebolla y aceitunas)**<br>Normal (leituga, tomate, cebola e aceitunas) \| Normal (lettuce, tomato, onion and olives) | | 4,50 € |
| **ManSeo (normal con atún, huevo, maíz, soja, zanahoria y espárrago)**<br>ManSeo (normal con atún, ovo, millo, soia, cenoria e espárrago) \| ManSeo (normal with tuna, egg, corn, soy, carrots and asparagus) | | 9,00 € |



## Tortilla

Omelette

| | Pequeña<br>Pequena<br>Small | Grande<br>Large |
|---|---|---|
| **De patata con gambas**<br>De pataca con gambas \| With potato and prawns | 14,00 € | 16,00 € |
| **De patata con chorizo**<br>De pataca con chourizo \| With potato and sausage | 13,00 € | 15,00 € |
| **De patata**<br>De pataca \| With potato | 12,00 € | 14,00 € |



## Revuelto

Revolto | Scrambled eggs

| | |
|---|---|
| **De grelos con gambas**<br>With turnip greens and prawns | 9,50 € |
| **De setas, jamón y langostinos**<br>De cogumelos, xamón e langostinos \| Mushrooms, ham and prawns | 9,80 € |



# Tapeo de mar

Seafood tapas

| | |
|---|---|
| **Pulpo con langostinos**<br>Polbo con langostinos \| Octopus with shrimp | 22,00 € |
| **Pulpo a la plancha**<br>Polbo á prancha \| Grilled octopus | 20,00 € |
| **Pulpo «á feira»**<br>Polbo «á feira» \| Octopus «á feira» | 20,00 € |
| **Langostinos a la plancha**<br>Langostinos á prancha \| Grilled shrimp | 14,00 € |
| **Gambas a la plancha**<br>Gambas á prancha \| Grilled prawns | 14,00 € |
| **Gambas al ajillo**<br>Gambas ó allo \| Garlic prawns | 15,00 € |
| **Navajas de la ría a la plancha**<br>Navallas da ría á prancha \| Grilled razor clams | 16,00 € |
| **Calamares fritos**<br>Luras fritas \| Fried squid | 14,50 € |
| **Chipirones fritos**<br>Chipirón fritos \| Fried baby squid | 12,50 € |
| **Choquitos a la plancha**<br>Choquiños á prancha \| Grilled cuttlefish | 12,00 € |
| **Vieiras del Pacífico (volandeiras)**<br>Vieiras do Pacífico (volandeiras) \| Pacific scallops | 16,00 € |



# Tapeo de tierra

Tapeo da terra \| Land tapas

| | |
|---|---|
| **Croquetas caseras de marisco**<br>Croquetas caseiras de marisco \| Homemade seafood croquettes | 10,00 € |
| **Pimientos del piquillo rellenos de marisco**<br>Pementos do piquillo recheos de marisco \| Peppers stuffed with seafood | 9,00 € |
| **Espárragos con mayonesa**<br>Espárragos con maionesa \| Asparagus with mayonnaise | 7,00 € |
| **Empanada casera**<br>Empanada caseira \| Homemade pie | 6,00 € |

## Tapeo de tierra (continuación)

**Croquetas caseras de jamón serrano** — 8,00 €
Croquetas caseiras de xamón serrano | Homemade ham croquettes

**Ensaladilla rusa (solo temporada de verano)** — 7,00 €
Ensalada rusa (só tempada de verán) | Russian salad (only in summer)



## Cazuelas de arroz

Cazolas de arroz | Rice casseroles

**Arroz con bogavante (2 pers.)** — 55,00 €
Arroz con lumbrigante (2 pers.) | Rice with lobster (2 pax)

**Arroz de pulpo con vieiras (2 pers.)** — 40,00 €
Arroz de polbo con vieiras (2 pers.) | Octopus rice with scallops (2 pax)

**Arroz de rape con almejas (2 pers.)** — 40,00 €
Arroz de peixe sapo con ameixas (2 pers.) | Monkfish rice with clams (2 pax)



## Pescados

Peixes | Fish

**Cazuela de rape y merluza (2 pers.)** — 32,00 €
Cazola de peixe sapo e pescada (2 pers.) | Hake and monkfish casserole (2 pax)

**Rape con almejas** — 20,00 €
Peixe sapo con ameixas | Monkfish with clams

**Lubina a la espalda** — 17,00 €
Robaliza ás costas | Grilled sea bass

**Lubina al horno** — 17,00 €
Robaliza ó forno | Baked sea bass

**Bacalao al chef** — 24,00 €
Bacallau ó chef | Chef's cod

**Bacalao al horno** — 24,00 €
Bacallau ó forno | Baked cod

**Bacalao a la gallega** — 24,00 €
Bacallau á galega | Galician-style cod

**Merluza a la gallega** — 16,00 €
Pescada á galega | Galician-style hake

**Merluza a la cazuela** — 16,00 €
Pescada á cazola | Hake casserole



# Carnes

Meat

**Solomillo de ternera a la pimienta** — 24,00 €
Solombo de tenreira á pementa | Beef tenderloin with pepper sauce

**Solomillo de ternera a la plancha** — 23,00 €
Solombo de tenreira á prancha | Grilled beef tenderloin

**Rabo estofado** — 18,00 €
Stewed oxtail

**Carrillera de ternera estofada** — 17,00 €
Carrillada de tenreira estofada | Braised veal cheek

**Entrecot a la pimienta** — 18,00 €
Entrecot á pementa | Entrecôte with pepper sauce

**Entrecot a la plancha** — 17,00 €
Entrecot á prancha | Grilled entrecôte

**Milanesa napolitana de pollo (jamón, queso y tomate frito)** — 12,50 €
Milanesa napolitana de polo (xamón, queixo e tomate frito) | Neapolitan chicken milanese (ham, cheese and tomato sauce)

**Pechuga de pollo con salsa de champiñones** — 12,00 €
Peituga de polo con salsa de champiñóns | Chicken breast with mushroom sauce

**Milanesa de pollo** — 11,50 €
Milanesa de polo | Breaded chicken



# Menú infantil

Children's menu

**3 Croquetas caseras de jamón serrano y 1 milanesa de pollo con patatas fritas. Bola de helado casero de cookies. Agua o un refresco** — 13,00 €

Hasta 12 años.
Ata 12 anos. | Up to 12 years old.



# Parrilla-asador

Grella-asador | Grill

**Picaña de ternera a la brasa** — 18,00 €
Picaña de tenreira á brasa | Grilled beef picanha

**Secreto de Angus a la brasa** — 20,00 €
Secreto de Angus á brasa | Grilled Angus secreto

**Parrillada variada (½ pollito, 1 churrasco de cerdo, ½ ternera y 1 criollo)** — 27,00 €
Grellada variada (½ poliño, 1 churrasco de porco, ½ tenreira e 1 crioulo) | Mixed grill (½ chicken, 1 pork barbecue, ½ beef and 1 creole sausage)

**Bacalao a la brasa** — 24,00 €
Bacallau á brasa | Grilled cod

**Churrasco de ternera a la brasa** — 15,00 €
Churrasco de tenreira á brasa | Grilled beef barbecue

**Churrasco de cerdo a la brasa** — 13,50 €
Churrasco de porco á brasa | Grilled pork barbecue

**Pollito picantón a la brasa** — 12,00 €
Poliño picantón á brasa | Grilled spring chicken

**Chorizo criollo a la brasa** — 3,00 €
Chourizo crioulo á brasa | Grilled creole sausage

**Chorizo rojo a la brasa** — 3,00 €
Chourizo vermello á brasa | Grilled red chorizo

En nuestra parrilla utilizamos solo leña de encina, procedente de Zamora.
Na nosa grella utilizamos só leña de aciñeira, procedente de Zamora. | We grill only with holm oak firewood from Zamora.



## Postres

Sobremesas | Desserts

**Crepe relleno de chocolate caliente con bola de helado casero** — 5,50 €
Crepe recheo de chocolate quente con bola de xeado caseiro | Crepe with hot chocolate and homemade ice cream

**Tarta de mango** — 5,00 €
Torta de mango | Mango tart

**Brazo de gitano casero** — 4,50 €
Brazo de xitano caseiro | Homemade Swiss roll

**Pudin de queso casero** — 4,50 €
Pudin de queixo caseiro | Homemade cheese pudding

**Flan de huevo casero** — 3,50 €
Flan de ovo caseiro | Homemade egg custard

**Helado casero de cookies** — 4,00 €
Xeado caseiro de cookies | Homemade cookies ice cream

# *Vinos gallegos*

Viños galegos | Galician wines

## RÍAS BAIXAS

**Gundián**
Subzona del Ulla
100% Albariño
3/4 16,00 €
3/8 12,50 €

**Altos de Torona**
Subzona del Rosal
Albariño, Caíño, Loureiro
3/4 21,00 €

**Follas Novas**
Subzona del Salnés
100% Albariño
3/4 16,00 €

**Albanta**
Subzona del Rosal
100% Albariño
3/4 17,00 €

**Lagar de Pintos**
Subzona del Salnés
100% Albariño
3/4 22,00 €

**Castiñeira**
Subzona del Salnés
100% Albariño
3/4 16,50 €

**Martín Códax**
Subzona del Salnés
100% Albariño
3/4 20,00 €

## MONTERREI

**Abeledos (blanco)**
100% Godello
3/4 15,50 €

**Alma de Tinto (tinto)**
100% Mencía
3/4 13,00 €

**Mara Martín (blanco)**
100% Godello
3/4 16,50 €

## RIBEIRO

**Viña Loeda (blanco)**
Vendimia seleccionada
Treixadura, Torrontés
3/4 14,50 €

**Casal de Paula**
Albariño, Torrontés, Godello y Treixadura
3/4 18,50 €

**Pazo do Mar (blanco)**
Treixadura, Torrontés y Godello
3/4 14,00 €

## RIBEIRA SACRA

**Lagariza**
100% Mencía
Pantón, Lugo
3/4 16,00 €

### RIBEIRA SACRA

**Sacrima** — 3/4 16,00 €
100% Mencía
Sober, Lugo

**Regina Viarum** — 3/4 19,00 €
100% Mencía
Sober, Lugo

**Casa Moreiras** — 3/4 16,00 €
92% Mencía, 4% Tempranillo, 2% Garnacha y 2% Sousón
Pantón, Lugo

Llévese cualquiera de nuestros vinos a su casa por un 25% menos.

## *Vinos de territorio nacional*

Viños do territorio nacional | Spanish wines

### RIBERA DEL DUERO

**Prado Rey El Mirón** — 3/4 18,00 €
100% Tempranillo (tinta del país)
10 meses en barrica

**Carmelo Rodero Roble** — 3/4 23,00 €
100% Tempranillo (tinta del país)
9 meses en barrica

**Pinna Fidelis Roble** — 3/4 17,50 €
100% Tempranillo (tinta del país)
6 meses en barrica

**Legaris Roble** — 3/4 16,00 €
100% Tempranillo (tinta del país)
3 meses en barrica

### RIOJA

**Muga Crianza** — 3/4 27,00 €
Rioja Alta
70% Tempranillo, 20% Garnacha tinta, 7% Mazuelo y 3% Graciano

**Fernández de Piérola Crianza** — 3/4 21,00 €
Rioja Alavesa
100% Tempranillo

**Ramón Bilbao Crianza** — 3/4 17,50 €
Rioja Alta
100% Tempranillo

**Viña Pomal Crianza** — 3/4 15,50 €
Rioja Alta
100% Tempranillo

**Azpilicueta Crianza** — 3/4 16,00 € | 3/8 11,50 €
Rioja Alta
85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo

## RIOJA

**Marqués de Murrieta Reserva** — 3/4 28,50 €
Logroño
86% Tempranillo, 8% Garnacha tinta, 4% Mazuelo y 2% Graciano

Llévese cualquiera de nuestros vinos a su casa por un 25% menos.

## Alérgenos | Alérxenos | Allergens


**Gluten**
Glute


**Crustáceos**
Crustaceans


**Huevos**
Ovos | Eggs


**Pescado**
Peixe | Fish


**Cacahuetes**
Peanuts


**Soja**
Soia | Soy


**Lácteos**
Dairy


**Frutos de cáscara**
Froitos de casca | Tree nuts


**Apio**
Celery


**Mostaza**
Mustard


**Sésamo**
Sesame



**Dióxido de azufre y sulfitos**
Dióxido de xofre e sulfitos | Sulphur dioxide and sulphites


**Moluscos**
Molluscs


**Altramuces**
Lupin

Si tienes alguna alergia o intolerancia, dínoslo al pedir.
Se tes algunha alerxia ou intolerancia, dínolo ao pedir. | If you have any allergy or intolerance, please tell us when ordering.