

ENTRANTES FRÍOS / QUICK STARTERS

Jamón ibérico de bellota <i>(Iberic pork premium ham)</i>	15 €	Espárragos de Navarra con dos salsas <i>(Premium asparagus two sauces)</i>	13 €
Surtido de quesos <i>(Selection of cheeses)</i>	15 €	Ventresca de atún <i>(Tuna belly)</i>	13 €
Surtido de ibéricos <i>(Selection of premium cured pork meat)</i>	15 €	Anchoas con tomate <i>(Anchovies & tomato)</i>	13 €

ENTRANTES CALIENTES Y ENSALADAS / WARM STARTERS AND SALADS

Croquetas caseras <i>(Homemade croquettes)</i>	9 €	Ensalda mixta <i>(Mix salad)</i>	7 €
Croquetas de Shitake <i>(Shitake croquettes)</i>	9 €	Ensalada caprese <i>(Caprese salad)</i>	9 €
Pulpo á Feira <i>(Galician style octopus)</i>	18 €	Ensalada templada con queso rulo de cabra, bacon y pollo asado <i>(Warm salad with goat cheese, bacon and roasted chicken)</i>	11 €
Zamburiñas a la plancha <i>(Small grilled scallops)</i>	14 €	Crema de verduras <i>(Vegetables soup-cream)</i>	7 €
Surtido de langostinos crujientes y kimchie <i>(Crispy & kimchie shrimps)</i>	16 €	Parillada de verduras <i>(Grilled vegetables)</i>	9 €
Salteado de langostinos, zamburiñas y pulpo <i>(Sauteed shrimps, scallops and octopus)</i>	18 €	Tortilla francesa al gusto (máx. 3 ingredientes) <i>(Omelette, 3 ingredients max.)</i>	8 €
Revuelto de grelos y langostinos <i>(Scrambled eggs with "grelos" and prawns)</i>	9 €		

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Carnes / Meats

Solomillo de ternera a la plancha <i>(Grilled sirloin steak)</i>	20 €	Presas ibéricas de bellota <i>(Iberic pork grilled meat)</i>	16 €
Entrecot de ternera <i>(Premium beef steak)</i>	16 €	Parrillada de carnes <i>(Mix of grilled meats)</i>	17 €
Schnitzel con patatas fritas (escalope vienés) <i>(Breaded Beef Filet)</i>	14 €	Carrilleras de selecta al Mencía <i>(Galician stew pork)</i>	14 €
Albóndigas de la abuela con foie en salsa de setas <i>(Grandma's meatballs with foie and mushrooms sauce)</i>	15 €	Ternera Estofada <i>(Galician style viel)</i>	16 €

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES
Pescados y Mariscos / Seafood and Fish

Rape a la cedeiresa (Cedeira style monkfish)	16 €	Bacalao a la plancha (Grilled cod)	17 €
Rodaballo a la plancha (Turbot fish)	20 €	Bacalao confitado (Slow cooked cod)	17 €
Pulpo a la plancha (Grilled octopus)	18 €	Merluza gratinada con muselina (Mousseline grille hake)	15 €
Arroz caldoso de marisco (Thick rice and seafood broth)	15 €	Merluza a la gallega (Galician style hake)	15 €

OTROS PLATOS, PIZZA Y HAMBURGUESAS / OTHER COURSES, PIZZA AND BURGERS

Huevos fritos con patatas y chistorra (Fried eggs with chorizo and french fries)	10 €	Hamburguesa Standard (Standard burger)	8 €
Tosta de pulpo y queso de Arzúa (Galician cheese and octopus toast)	10 €	Hamburguesa GHF (GHF Burger)	9 €
Perrito caliente de criollo y guacamole (Hot dog of chorizo criollo with guacamole)	7 €	Hamburguesa de Pollo Crujiente (Crispy chicken burger)	9 €
Pizza carbonara (Deep dish carbonara pizza)	9 €	Sandwich Mixto (Ham & cheese sandwich)	7 €

POSTRES / DESSERTS

Canutillos rellenos de crema (Puff-Pastri rolls with custard filling)	5 €	Arroz con Leche (Sweet rice milky pudding)	5 €
Tarta de chocolate (Chocolate cake)	5 €	Helado "Bico de Xeado" (Ice cream)	6 €
Banoffee	5 €	Semifrío (Soft pudding)	5 €

CAFÉS, LICORES Y VINOS DULCES / COFFEE, LIQUORS AND DESSERT WINES

Café (Coffee)	1,2 €	Oporto	3 €
Café Especial; irlandés, escocés, carajillo... (Special Coffes, irish, scottish, "carajillo"...)	4 €	Pedro Ximenez	4 €
Infusion Especial (Special tees)	1,5 €	Dulce de Invierno	24 € / botella
Chupitos de licor (Hierbas, Crema, Café) Liquor shot (herbs, cream, coffee)	4 €	Tokaji 5 putonnyos	35 € / botella