

Anduriña da Médica

前菜

Salpicón de pulpo 🐙🐟🥬🍅	10.50
章鱼沙拉 (章鱼粒搭配洋葱、青椒、番茄和橄榄油拌制的新鲜沙拉)	
Frita de pulpo 🐙🐟🥬🍅	11.50
伊比萨风味炒章鱼 (章鱼与土豆、青红椒、洋葱用橄榄油翻炒, 佐以辣椒粉, 风味浓郁)	
Cachelos	6.00
加利西亚风味拌土豆 (煮熟后去皮的土豆, 撒上红椒粉、粗盐和橄榄油)	
Gulas al ajillo 🐙🐟🥬🍅	12.00
大虾与仿鳗鱼苗 用大蒜和橄榄油一同烹制 (“仿鳗鱼苗”是西班牙特色鱼肉制品, 形似幼鳗, 与大虾以蒜香橄榄油烹制)	
Boquerones en vinagre 🐙🐟🥬🍅	11.50
醋腌凤尾鱼 (凤尾鱼以醋腌制, 搭配大蒜和欧芹调味)	
Rabas 🍷🐙🐟🥬🍅🥔🥕	11.50
酥炸鱿鱼条 (鱿鱼条裹薄糊炸至金黄, 外酥里嫩)	
Empanada gallega 🍷🐙	10.00
加利西亚金枪鱼馅饼 (传统加利西亚馅饼, 内馅为金枪鱼、洋葱和番茄, 外皮酥脆, 风味浓郁)	
Callos a la gallega	8.50
加利西亚风味炖牛肚 (牛肚与香肠慢炖, 微辣浓郁, 风味醇厚)	
Puntillitas 🍷🐙🥬🍅	11.00
酥炸墨鱼仔 (墨鱼仔裹薄糊炸至金黄酥脆)	
Judías verdes salteadas con ajo y bacon	9.50
培根炒四季豆 (四季豆搭配蒜香与培根丁)	

Ensaladas

Ensalada de tomate, cebolla y atún 🐙🍅	10.00
番茄金枪鱼洋葱沙拉 (新鲜番茄丁搭配金枪鱼、洋葱和橄榄油)	
Ensalada de garbanzos	9.50
鹰嘴豆沙拉	

Oreja a feira	½ 份 7.50	1 份 13.00
加利西亚风味拌猪耳 (猪耳煮熟后佐以辣椒粉、粗盐和橄榄油)		
Pimientos de padrón	6.00	10.00
帕德龙辣椒 (小青椒用橄榄油煎炸, 佐以片状盐。大部分不辣, 但偶尔有可能会辣)		
Queso manchego en aceite 🍷	8.00	14.00
曼彻格奶酪浸橄榄油 (西班牙特色奶酪, 风味浓郁醇厚, 浸泡于橄榄油中, 略带辛辣)		
Bravas	½ 份	1 份
Patatas bravas	4.50	8.00
炸土豆块, 佐以特制辣味酱汁		
Patatas bravioli	4.50	8.00
炸土豆块, 配特制辣酱和蒜泥蛋黄酱		

Croquetas

Croquetas de jamón 🍷🥬🍅🥔	4 个 8.50	8 个 15.00
塞拉诺火腿炸丸子 (外酥里嫩, 内馅为塞拉诺火腿)		
Croquetas de bacalao 🍷🐙🥬🍅🥔	8.50	15.00
鳕鱼炸丸子 (外酥里嫩, 内馅为鳕鱼)		
Croquetas mixtas 🍷🐙🥬🍅🥔	--	15.00
混合炸丸子 (本份炸丸子包含两种口味: 一半为塞拉诺火腿馅, 另一半为鳕鱼馅)		

Pan y Alioli

Cesta de Pan 🍷🥔	3.50
伊维萨岛乡村面包篮	
Tarrina de alioli	2.50
蒜泥蛋黄酱虫 (传统蒜味蛋黄酱, 香滑浓郁)	

海鲜

Mejillones al vapor 🐙🥬	17.00	Cigalas a la plancha 🐙🐟🥬🍅	25.00
清蒸贻贝 (清蒸贻贝, 佐以柠檬)		铁板挪威海螯虾 (挪威海螯虾在铁板上烤制)	
Mejillones a la marinera 🐙🥬	18.50	Langostinos a la plancha 🐙🐟🥬	20.00
渔夫酱贻贝 (贻贝以炸洋葱碎、塞拉诺火腿、白葡萄酒、番茄酱和辣椒粉制成的传统酱汁烹制)		铁板大对虾 (大对虾在铁板上烤制, 佐以片状盐)	
Gambas fritas 🍷🐙🐟🥬🍅	21.50	Zamburiñas a la plancha 🥬	25.00
炸虾 (虾裹薄糊炸至金黄)		铁板太平洋扇贝 (带壳扇贝在铁板上烤制, 搭配大蒜、欧芹和橄榄油)	
Gambas al ajillo 🐙🐟🥬🍅	20.00	Navajas a la plancha	23.00
蒜香虾 (虾用大蒜、橄榄油和干辣椒烹制)		铁板竹蛏 (竹蛏在铁板上烤制) 🐙🥬🍅大蒜、欧芹和橄榄油)	
Gambas a la plancha 🐙🐟🥬🍅	23.50		
铁板虾 (虾在铁板上烤制, 佐以橄榄油和片状盐)			

Parrillada de marisco 🐙🥬🍅

32.00

海鲜拼盘

(至少2人份。价格为每人价格)

铁板虾、挪威海螯虾、大对虾、竹蛏和蒜香虾, 在烤架上烤制

鱼类

Brochetas de rape y langostinos   24.50

安康鱼大对虾烤串 (安康鱼和大对虾串成烤串，
在铁板上烤制)

Rape a la plancha  26.50

铁板安康鱼

Bacalao a la gallega  25.50

加利西亚风味鳕鱼 (鳕鱼搭配土豆、橄榄油、
大蒜和辣椒粉)

Bacalao a la cazuela    28.00

砂锅焗鳕鱼 (鳕鱼与土豆、大虾一同焗烤，
搭配以洋葱、番茄酱和白葡萄酒调制的酱汁)

Merluza a la gallega    26.00

加利西亚风味无须鳕 (煮熟的无须鳕，
搭配橄榄油和辣椒粉)

Merluza a la cazuela con gambas 28.50

y almejas    

砂锅无须鳕配虾和蛤蜊 (无须鳕与虾、
蛤蜊在砂锅中用白葡萄酒、番茄酱和洋葱炖煮)

Sepia a la plancha con salsa de cilantro  19.00

铁板墨鱼配香菜油

Pulpo

Pulpo a feira   

加利西亚章鱼 (章鱼煮熟后搭配辣椒粉、粗盐和橄榄油)

Pulpo a feira con cachelos   

加利西亚章鱼配拌土豆 (章鱼搭配加利西亚风味拌土豆，佐以辣椒粉、粗盐和橄榄油)

Pulpo a la brasa   

铁板章鱼腿 (整只章鱼腿纵向切开，在铁板上烤制，搭配煮土豆，佐以橄榄油、粗盐和辣椒粉)

½ 份

1 份

12.00

22.50

--

24.00

--

26.00

肉类

Lomo con patatas 15.00

猪里脊配炸土豆 (猪里脊肉煎制，搭配炸土豆)

Solomillo da Médica      21.50

洋葱酱汁猪里脊肉

Lacón a la gallega 

加利西亚熟火腿 (加利西亚传统猪前肘熟肉，切成薄片， 17.00

Zorza ½ 份 1 份

Zorza 10.00 17.50

猪肉末用辣椒粉和多种香料腌制，风味浓郁，搭配煮土豆

Zorza con queso de Cabrales  11.50 19.50

猪肉末用卡夫拉莱斯蓝纹奶酪、辣椒粉和多种香料腌制，风味浓
郁，搭配煮土豆

A la plancha

Churrasco a la plancha 22.50

烤牛肋排 (牛肋排 (横向切片) 在铁板上烤制，搭配炸土豆)

Entrecot con queso de Cabrales  29.00

西冷牛排配奶酪酱 (西冷牛排搭配卡夫拉莱斯蓝纹奶酪酱)

A la piedra

Churrasco a la piedra 24.00

石板烤牛肋排 (牛肋排 (横向切片)，在热石板上自行烤制)

Chuletón de ternera gallega 36.00

石板烤加利西亚带骨大牛排 (厚切带骨牛排，在热石板上自行烤制)

所有价格均为€，含增值税。



含麸质谷物



甲壳类



蛋类



鱼类



花生



大豆



奶类



坚果



芹菜



芥末



芝麻



软体类



羽扇豆



亚硫酸盐