

Anduriña da Médica

ENTRÉES

Salpicón de pulpo 	10.50
<i>Salade de poulpe</i>	
Frita de pulpo 	11.50
<i>Poulpe cuit et frit puis sauté avec des pommes de terre, des poivrons, du paprika et des oignons</i>	
Cachelos	6.00
<i>Pommes de terre bouillies au paprika</i>	
Gulas al ajillo 	12.00
<i>Civelles surimi avec les crevettes, l'ail</i>	
Boquerones en vinagre 	11.50
<i>Anchois marinés</i>	
Rabas 	11.50
<i>Bandes de calamar frit</i>	
Empanada gallega 	10.00
<i>Tarte au thon galicien</i>	
Callos a la gallega	8.50
<i>Tripes à la galicienne</i>	
Puntillitas 	11.00
<i>Petits calmars frits</i>	
Judías verdes salteadas con ajo y bacon	9.50
<i>Haricots verts sautés à l'ail et au bacon</i>	

Ensaladas

Ensalada de tomate, cebolla y atún 	10.00
<i>Salade de tomate, d'oignon et thon</i>	
Ensalada de garbanzos	9.50
<i>Salade de pois chiches</i>	

	½ Portion	Portion
Oreja a feira	7.50	13.00
<i>Oreille de porc à la galicienne</i>		
Pimientos de padrón	6.00	10.00
<i>Petits poivrons de Padrón</i>		
Queso manchego en aceite 	8.00	14.00
<i>Fromage manchego (lait de brebis) en huile</i>		

Bravas

	½ Portion	Portion
Patatas bravas	4.50	8.00
Patatas bravioli	4.50	8.00
<i>Patatas bravas avec aioli</i>		

Croquetas

	4 pièces	8 pièces
Croquetas de jamón serrano 	8.50	15.00
<i>Croquettes de jambon serrano</i>		
Croquetas de bacalao 	8.50	15.00
<i>Croquettes de morue</i>		
Croquetas mixtas 	--	15.00
<i>Croquettes assorties</i>		

Pan y Alioli

Pan 	
<i>Corbeille de pain</i>	3.50
Tarrina de alioli 	2.50
<i>Bol d'ail</i>	

FRUITS DE MER

Mejillones al vapor 	17.00	Cigalas a la plancha 	25.00
<i>Moules à la vapeur</i>		<i>Langoustines grillées</i>	
Mejillones a la marinera 	18.50	Langostinos a la plancha 	20.00
<i>Moules à la sauce espagnole marinera</i>		<i>Grosses crevettes grillées</i>	
Gambas fritas 	21.50	Zamburiñas a la plancha 	25.00
<i>Crevettes frites</i>		<i>Pétoncles grillées</i>	
Gambas al ajillo 	20.00	Navajas a la plancha 	23.00
<i>Crevettes décortiquées à l'ail</i>		<i>Couteaux grillé (fruit de mer)</i>	
Gambas a la plancha 	23.50		
<i>Crevettes grillées</i>			

Parrillada de marisco

32.00

Grillade de fruits de mer

(min 2 personnes. Prix par personne)

Crevettes, langoustines, grosses crevettes, couteaux et crevettes au petit ail

POISSONS

Brochetas de rape y langostinos   	24.50	Merluza a la gallega   	26.00
<i>Lotte et crevette brochettes</i>		<i>Merlu galicienne</i>	
Rape a la plancha 	26.50	Merluza a la cazuela    	28.50
<i>Lotte de mer grillé</i>		<i>Casserole de merlu (avec crevettes et palourdes)</i>	
Bacalao a la gallega 	25.50	Sepia a la plancha con salsa de cilantro 	19.00
<i>Morue galicienne</i>		<i>Seiche à la plancha sauce à la coriandre</i>	
Bacalao a la cazuela   	28.00		
<i>Morue à la cassolette</i>			

Pulpo	½ Portion	Portion
Pulpo a feira   	12.00	22.50
<i>Poulpe à la galicienne (coupe au paprika)</i>		
Pulpo a feira con cachelos   	--	24.00
<i>Poulpe à la galicienne avec pommes de terre bouillies au paprika</i>		
Pulpo a la brasa   	--	26.00
<i>Poulpe grillé</i>		

VIANDES

Lomo con patatas	15.00	A la plancha	
<i>Filet de porc avec pommes de terre frites</i>		Churrasco a la plancha	22.50
Solomillo da Médica     	21.50	<i>Côtes courtes de boeuf grillées</i>	
<i>Filet mignon de porc avec sauce à l'oignon</i>		Entrecot con queso de cabrales 	29.00
Lacón a la gallega 	17.00	<i>Entrecôte avec sauce au fromage Cabrales</i>	
<i>Épaule de porc fumée en tranches à la galicienne</i>			

Zorza	½ Portion	Portion
Zorza	10.00	17.50
<i>Porc haché mariné infusé au paprika et autres épices, servi avec pommes de terre bouillies</i>		
Zorza con queso de Cabrales 	11.50	19.50
<i>Porc haché mariné au paprika et autres épices, servi avec fromage Cabrales et pommes de terre bouillies</i>		

A la piedra

Churrasco a la piedra	24.00
<i>Côtes courtes de boeuf à la pierre</i>	
Chuletón de ternera gallega	36.00
<i>Côte de boeuf galicienne à la pierre</i>	

Tous les prix en €. TVA comprise.

ALLERGÈNES

