

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  	5.00	8.00
炸土豆块, 佐以特制辣味酱汁		
Patatas bravioli  	5.00	8.00
炸土豆块, 配特制辣酱和蒜泥蛋黄酱		
Croquetas	4 个	8 个
Croquetas de jamón   	8.50	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	
蒜泥蛋黄酱盅 (传统蒜味蛋黄酱, 香滑浓郁)		

海鲜

Mejillones al vapor  	17.00
清蒸贻贝 (清蒸贻贝, 佐以柠檬)	
Mejillones a la marinera  	18.50
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)	
Gambas fritas     	21.50
炸虾 (虾裹薄糊炸至金黄)	
Gambas al ajillo    	20.00
蒜香虾 (虾用大蒜、橄榄油和干辣椒烹制)	
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)	

Cigalas a la plancha    	25.00
铁板挪威海螯虾 (挪威海螯虾在铁板上烤制)	
Langostinos a la plancha   	20.00
铁板大对虾 (大对虾在铁板上烤制, 佐以片状盐)	
Zamburiñas a la plancha 	25.00
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)	
Navajas a la plancha	23.00
铁板竹蛏 (竹蛏在铁板上烤制    大蒜、欧芹和橄榄油)	

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