



# PRA2

# Restaurante & Pulpería

## ENTRANTES FRIOS

COLD STARTERS | ENTRÉES FROIDES

### Ensalada mixta

Mixed Salad  
Salade mixte

### Ensalada templada con frutos del mar

Warm Seafood Salad  
Salade tiède aux fruits de mer

### Ensaladilla de pulpo y gambas

Octopus and Prawn Salad  
Salade de poulpe et crevettes

### Tabla de quesos

Cheese Board  
Plateau de fromages

### Tabla de embutidos

Cured Meats Board  
Plateau de charcuterie

## ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS | ENTRÉES CHAUDES

### Caldo gallego

Galician Broth  
Bouillon galicien

### Sopa de verduras

Vegetable Soup  
Soupe de légumes

### Sopa de pescado

Fish Soup  
Soupe de poisson

### Tabla de quesos

Cheese Board  
Plateau de fromages

### Callos con garbanzos (días de mercado)

Tripe with Chickpeas (market days only)  
Tripes aux pois chiches (jours de marché uniquement)





**PRA2**

**Restaurante & Pulpería**

**RACIONES**

**SHARING PLATES | PLATS À PARTAGER**

**Pimientos tipo Padrón (solo en temporada)**

Padrón-style Peppers (seasonal only)  
Poivrons type Padrón (uniquement en saison)

**Langostinos al ajillo**

Garlic Prawns  
Crevettes à l'ail

**Pulpo a feira**

Galician-style Octopus  
Poulpe à la galicienne

**Pulpo con cachelos**

Octopus with Potatoes  
Poulpe avec pommes de terre

**Pulpo a la plancha (para 2 personas)**

Grilled Octopus (for 2 people)  
Poulpe grillé (pour 2 personnes)

**Chipirones a la plancha**

Grilled Baby Squid  
Petits calamars grillés

**Zamburiñas a la parrilla (Vieiras del Pacífico)**

Grilled Queen Scallops (Pacific Scallops)  
Pétoncles grillés (coquilles Saint-Jacques du Pacifique)

**Revuelto de ajetes y langostinos**

Scrambled Eggs with Garlic Shoots and Prawns  
Œufs brouillés aux jeunes pousses d'ail et crevettes

**Espárragos rellenos de marisco**

Seafood-stuffed Asparagus  
Asperges farcies aux fruits de mer

**Setas a la plancha**

Grilled Mushrooms  
Champignons grillés

**Parrillada de verduras**

Grilled Vegetable Platter  
Assortiment de légumes grillés





**PRA2**

**Restaurante & Pulpería**

**RACIONES**

**SHARING PLATES | PLATS À PARTAGER**

**Vieiras a la gallega (2 unidades)**

Galician-style Scallops (2 units)

Coquilles Saint-Jacques à la galicienne (2 unités)

**Spaguetts boloñesa**

Spaghetti Bolognese

Spaghetti bolognaise

**Patatas fritas**

French Fries

Frites

**Patatas hervidas**

Boiled Potatoes

Pommes de terre bouillies

**Pan**

Bread

Pain



## PESCADOS FISH | POISSONS

### **Merluza a la Gallega**

Galician-style Hake  
Merlu à la galicienne

### **Merluza a la cazuela**

Hake Casserole  
Merlu en casserole

### **Rape a la plancha**

Grilled Monkfish  
Lotte grillée

### **Rape "Á Cedeiresa"**

Monkfish "Á Cedeiresa" Style  
Lotte façon "Á Cedeiresa"

### **Bacalao al horno (lomo de 500 gr.)**

Baked Cod (500 g loin)  
Cabillaud au four (dos de 500 g)

## CARNES MEAT | VIANDES

### **Raxo de cerdo**

Pork Raxo (Galician marinated pork strips)  
Raxo de porc (émincé de porc mariné galicien)

### **Entrecot de vacuno mayor**

Dry-aged Beef Entrecôte  
Entrecôte de bœuf maturé

### **Solomillo vacuno (350 gr. Aprox)**

Beef Tenderloin (approx. 350 g)  
Filet de bœuf (environ 350 g)

### **Rabo de vacuno**

Oxtail Stew  
Queue de bœuf mijotée

### **Surtido caliente de Ibéricos (secreto, presa y lomo)**

Hot Iberian Pork Selection (secreto, presa & loin)  
Assortiment chaud de porc ibérique (secreto, presa et longe)

