

PILGRIMS MENU

	Chef's Salad (Lettuce Mixt, Tomato, Corn, Asparagus, Tuna, Olive,
<i>Starters</i>	Carrot, Onion, Endive and Pepper) or
	Scallops "Ruta Jacobea" style
<i>Main Course</i>	Seafood Paella or
	Entrecote in Arzúa Cheese Sauce
<i>Dessert</i>	Traditional Almonds Cake from Santiago or
	Filloas (Crêpes) With Pastry Cream an Honey Syrup
	Wines: "Ribeiro" White or Red
<i>Drinks</i>	Mineral Water
	Coffee and Teas

MENU DU PÈLERIN

	Salade du Chef (Laitues Variées, Tomate, Maïs, Asperges, Thon,
<i>Entrée</i>	Carotte, Oignon, Endive et Poivron) ou
	Coquilles Saint Jacques "Ruta Jacobea"
<i>Asiette</i>	Paella de Fruites de Mer ou
<i>Principale</i>	Entrecote au Fromage de Arzúa
<i>Dessert</i>	Gateau Saint Jacques aux Amandes ou
	Filloas (Crêpes) Fourrées à la Crème avec Sirop au Miel
	Vins "Ribeiro" Blanc ou Rouge
<i>Boissons</i>	Eau Mineral
	Café et Infusions

PILGRIMS MENU ONLY AVAILABLE FROM 20:00 TO 24:00

SALADS SALADES

New world Salad

(Avocado, Tomato, Scampi, Chive, Lettuce Mix and Vegetables)

Salad Nouveau Monde

(Avocat, Tomate, Crevette, Petit Oignon, Laitues Variées et des Legumes)

Galician Cheese Salad

(Galician Cheese, Tomate, Fresh Vegetables, Chive, Walnuts and Raspberry Vinaigrette)

Salade de Fromages Galiciens

(Fromages Galiciens, Tomate, Légumes Frais, Civette et Vinaigrette à la Framboise)

Fruits & Vegetables Salad

(Lettuce, Kiwi, Orange, Melon, Pineapple, Tomatoe, Endive and Olives)

Salade de Fruits et Légumes

(Laitue, Kiwi, Orange, Melon, Ananas, Tomates, Endives et Olives)

Country Style Cheese Salad

(Goat cheese, Lettuce Mix, Tomato, Caramelized Baby Onions and Walnuts)

Salade de Campagne au Fromage

(Fromage de Chèvre, Laitues Variées, Tomate, Oignons Caramelisés et Noix)

Tierra-Mar Salad

(Smoked Salmon, Prawns, Tuna Backs, Baby Eels, Red Cabbage, Lettuce Mix, Endives, Cherry Tomato, Olives ans Tartara Sauce)

Salade Tierra-Mar

(Saumon Fumé, Crevettes, Filets de Thon, Alevin d'Anguille, Choux Rouge, Laitues Variées, Endives, Tomato Cerise, Olives et Sauce Tartare)

Confited Cod ang Baby Eels Salad

(Confited Cod, Baby Eels, Tomato and Fresh Vegetables)

Salade de Morue Confit et Alevin d'Anguille

(Morue Confit, Alevin d'Anguille, Tomate Cerise et Legumes Frais)

Chef's Salad

(Lettuce Mix, Tomato, Corn, Asparagus, Tuna, Olive, Carrot, Onion, Endive and Pepper)

Salade du Chef

(Laitues Variées, Tomate, Maïs, Asperges, Thon, Olive, Carotte, Oignon, Endive et Poivron)

Capri Paradiso Salad

(Lettuce Mix, Walnuts, Strawberry, Goat Cheese, Apple and Strawberry Vinaigrette)

Salade Capri Paradiso

(Laitues Variées, Noix, Fraise, Fromage de Chèvre, Pomme et Vinaigrette aux Fraises)

Passion Tropicale Salad

(Mango, Avocado, Arugula and Tomato with Mango and yoghurt Sauce)

Salade Passion Tropicale

(Mangue, Avocat, Roquette et Tomate avec Sauce a la Mangue et yogourt)

TOAST TOAST

Bread Toast with anchovies, Roncal Cheese & onion jam

Toast de pain avec anchois, fromage Roncal et confiture d'oignon

Warm Toast with Brie Cheese and Ham

Toast Tiède avec Fromage Brie et Jambon

STARTERS ENTRÉES

Gazpacho

Gazpacho

Fish and Seafood Soup

Soupe au Poisson et aux Fruits de Mer

"Ibérico" Ham with Melon or with Tomato Bread

Jambon "Ibérico" avec Melon ou Pain au Tomate

Seafood Croquettes with Matchstick Potatoes

Quenelles de Fruits de Mer avec Pommes Paille

Baby Squids with onions and "gulas"

Petits Calmars avec oignons et "gulas"

Octopus "á Feira" / "Arousa" Style

Poulpe "á Feira" / "Arousa"

Octopus ans Scampi Brochette

Brochette de Poulpe et Crevettes

Crushed Eggs with Iberian Ham and Duck Foie

Oeufs Cassés Avec Jambon "Ibérico" et Foie de Canard

Grilled Seasonal Vegetables

Legumes de Saison Grillés

Marinade Salmon with Cheese and Quince Ice Cream

Saumon Mariné avec Glace au Fromage et Coing

Carpaccio of Salmon with Chips of Cebreiro Cheese

Carpaccio de Saumon avec copeaux de Fromage du Cebreiro

ICE CREAMS, SHERBETS AND SEASONAL FRUITS

GLACES, SORBETS ET FRUITS DE SAISON

Raspberry Ice Cream

Glace à la Framboise

Lemon Sherbet with Cava

Sorbet au Citron avec Cava

Tangerine Sherbet

Sorbet a la Mandarine

Pinneapple or Melon

Ananas ou Melon

Strawberry with Cream or Orange Juice

Fraises avec Crème ou jus d'orange

DESSERTS DESSERTS

Lavacolla Rolls With Pastry Cream filling and Cinnamon Arome
Cannes "Cañitas" Lavacolla Fourrées à la Crème Pâtissière et
Parfumées à la Cannelle

Filloas (Crêpes) With Pastry Cream Filling and Honey Syrup
Filloas (Crêpes) Fourrées à la Crème avec Sirop au Miel Chaud

Filloa (Crêpe) with Vanilla Ice Cream and Hot Chocolate
Filloa (Crêpe) avec Glace à la Vanille et Chocolat Chaud

Coulant with Mandarine Ice Cream
(Cooking estimated time: 10 minutes)

Coulant avec Mandarine Glace
(Temps de Préparation Estimée: 10 minute)

Coulant with Red Fruits and Passion Fruit Ice Cream
(Cooking estimated time: 10 minutes)

Coulant avec Fruits Rouges et crème glacée aux fruits de la
passion
(Temps de Préparation Estimée: 10 minute)

Lemon Cake with Meringue and Mango Ice Cream
Tourte de Citron avec Meringue et Glace à la Mangue

Arzua-Ulloa Cheese Cream with Quince and Coffee Liqueur
Fromage Arzua-Ulloa à la Crème avec Coing et Liqueur de Café

Toast Brioche with Biscuit Ice Cream and Toffe Sauce
Brioche Pain avec Crème Gracée à la Biscuit Vanille et Sauce
Caramel au Beurre

**Baked Cheese Cake with Red Berries with Yogurt and Raspberry
Ice Cream**
Gâteau au Fromage avec des Baies et Glacée à la Framboise et
Yogourt

**Passion for Chocolate: Cookie sands, truffle, brownie, white
chocolate mousse, chocolate ice cream**
Passion pour le Chocolat: Sables de Biscuit, Truffe, Brownie, Mousse
de Chocolat blanc, Crème Glacée au Chocolat.

Mascarpone Cream with Rum and Coffee
Crema au Mascarpone avec Rhum et Café

SEAFOOD / FRUITS DE MER

Octopus and Scallops Warm Salad

Salade Tiède au Pulpe et Coquilles Saint-Jacques

**Lobster, Scallops and Nuts Warm Salad in Modena
Vinaigrette**

Salade Tiède au Homard, Coquilles Saint-Jacques et Fruits Secs
au Vinaigre de Modena

Galician little Red Shrimps (125 grs.)

Petites Crevettes de Galicia (125 grs.)

Seafood Cocktail

Salpicon de Fruits de Mer

Clams Mariner Style

Palourdes à la Marinière

Noodles with Clams

Vermicelles avec des Palourdes

Scallops "Ruta Jacobea" Style

Coquilles Saint-Jacques "Ruta Jacobea"

Little Scallops Galician Style or Broiled

Coquilles Saint-Jacques Petites Grillés ou à la Galicienne

Broiled Lobster

Homard Grillé

RICE DISHES LES PLATS À BASE DE RIZ

Rice with Vegetables (for two)

Riz avec des Légumes (deux pers.)

Cheff's Paella (for two)

Paella du Cheff (deux pers.)

Rice with Lobster and Scallops (for two)

Riz au Homard et Coquilles Saint-Jacques (deux pers.)

Black Rice with Cuttlefish and Clams (for two)

Riz Noir avec Poulpe au Palge et Palourdes (deux pers.)

Rice with Razor Shell and Monkfish (for two)

Riz avec Couteaus et Lotte (deux pers.)

FISH POISSON

Hake Galician Style

Colin à la Galicienne

Baked Hake Backs with Clams

Filets de Colin Avec Palourdes

Baked Hake Backs with Cheeks

Filets de Colin avec Cocochas

Hake Cheeks Pil-Pil / Roman Style

Cocochas ao "al Pil-Pil" / a la Romane

Monkfish and Scampi Brochette

Brochette de Lotte et Crevettes

Monkfish with Clams

Lotte avec Palourdes

Wild Seabass to One's Liking

Bar Sauvage Selon Le Goût

Cod Grilled / Baked / Pil-Pil Style

Morue Grillé / au Four / Pil-Pil Sauce

Grilled Fish and Seafood (for two)

Grillade de Poisson et Fruit de Mer (deux pers.)

Fish Caldeirada (for two)

"Caldeirada" de Poisson (Deux Personnes)

MEAT VIANDE

Entrecôte in *Arzúa* Cheese Sauce / Pepper Sauce

Entrecôte au Fromage de Arzúa / Poivre

Beef Stroganov

Boeuf Stroganov

Sirloin Medallions in Red Wine Sauce

Médallions de Filet de Veau au Vin Rouge

Sirloin with Foie and Boletus

Filet de beau avec foie et Boletus

Lamb chops

Côtelettes d'Agneau

Shoulder of Lamb

Épaule d' Agneau

Orange Duck Magret with Crêpe of Foie and Huzelnut Potato

Magret de Canard à l'orange avec Crêpe de Foie et Pomme de Terre Noisette

Bread / *Pain*

CHILDREN SPECIAL MENU /

MENU SPÉCIAL POUR LES ENFANTS

ASK FOR OUR DAILY MENU AND FOR OUR PILGRIMS MENU

*DEMANDEZ NOTRE SUGGESTION DU JOUR
ET NOTRE MENU DU PELERIN*