



PAN

Pan de coca de cristal (por persona)
Crystal coca bread (per person)

3,00 €

Bollito de pan (por persona)
Bun bread (per person)

1,95 €



EMBUTIDOS



Jamón Ibérico de Guijuelo
Guijuelo Iberian ham

24,50 €

Surtido de embutidos
(jamón ibérico, lomo, chorizo, salchichon, queso)
Assortment of sausages
(Iberian ham, loin, chorizo, salchichon, cheese)

25,50 €

Tabla de quesos con tostadas y mermelada de higos y nueces
Cheese board with toast and fig and walnut jam

16,50 €



PARA EMPEZAR



Pulpo de la Ría "Á Feira" con pimenton de la Vera
Galician style octopus with paprika

24,90 €

Lacón gallego con cachelos
Galician lacón with "cachelos"

9,90 €



EL MARISCO



Zamburiñas gallegas a la plancha
Grilled galician zamburiñas

22,00 €

Gambas al ajillo con guindilla
Garlic prawns with chili pepper

25,00 €

Mejillones de Galicia a la marinera o al vapor
Galician mussels seafood or steamed

12,10 €

Almejas en salsa verde o a la marinera
Clams in green sauce or marinera sauce

27,00 €

Almeja de Carril viva grande (ud.)
Large live lane clam (u.)

5,90 €

Ostras extra de Arcade (ud.)
Extra arcade oysters (u.)

5,45 €

Navajas de la Ría de muros
Razor sell from the Ría de Muros

18,50 €

Berberechos de la Ría al vapor
Steamed estuary cockles

17,00

Tallarinas de playa al ajillo
Beach wedge shells with garlic

19,70 €

Surtido de fritos de la Taberna 24,90 €
(pescaditos, calamares, chipirones, pimientos de Padrón)

Fried assortment "Taberna"
(fish, squid, squid, Padrón peppers)

Chipirones playa a la andaluza 19,95 €
Andalusian beach squid

Calamar a la andaluza / romana 13,45 €
Andalusian/roman style squid

Pescaditos fritos 12,00 €
Fried fish

Langostinos en tempura con salsa de mayonesa suave de wasabi 17,00 €
Tempura prawns with mild wasabi mayonnaise sauce



LAS FRITURAS



PARA CONTINUAR

Buñuelos de bacalao 9,75 €
Cod fritters

Croquetas caseras de marisco, jamón y pollo 10,00 €
Homemade croquettes: seafood, ham and chicken

Pimientos de Padrón 9,80 €
Padrón peppers

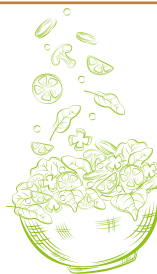
Parrillada de verduras (frescas de temporada) 16,00 €
Grilled vegetables (fresh seasonal)

Sepia a la plancha trozada 19,00 €
Chopped grilled cuttlefish

Caldo gallego especialidad de la casa 11,00 €
Galician broth house specialty

Sopa de marisco, receta de la abuela 12,00 €
Seafood soup, grandma's recipe

ENSALADAS



Ensalada de mango, aguacate y gamba con vinagreta de cítricos 18,00 €
Mango, avocado and shrimp salad with citrus vinaigrette

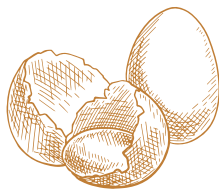
Ensalada de tomate, ventresca y pimientos piquillo 18,00 €
Tomato, tuna belly and piquillo pepper salad

Ensalada especial Taberna con queso de cabra 17,00 €
Special salad "Taberna" with goat cheese

Anchoas en salazón del Cantábrico (ud.) 3,00 €
Salted anchovies from the Cantabrian Sea (u.)

Boquerones en vinagre de vino 14,90 €
Anchovies in wine vinegar

PASTA Y HUEVOS



- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Huevos de corral estrellados con patata y jamón ibérico de bellota
Scrambled free-range eggs with potatoes and acorn-fed Iberian ham | 18,00 € |
| Espagueti a la boloñesa
Spaghetti Bolognese | 12,30 € |
| Canelón de bogavante con sombrero de foie
Lobster cannelloni with foie | 16,90 € |



ARROCES Y FIDEOS



- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Paella de pescado y marisco
Fish and seafood paella | 19,95 € |
| Paella Perelada con marisco pelado
Perelada paella with peeled seafood | 24,00 € |
| Paella de verduras temporada
Seasonal vegetable paella | 18,00 € |
| Paella de pulpo, sepia y gambas
Octopus, cuttlefish and shrimp paella | 20,50 € |
| Arroz caldoso con bogavante (especialidad de la casa)
Soupy rice with lobster (house specialty) | 35,00 € |
| Arroz negro con costra de ola al alioli
Black rice with crust and aioli | 19,50 € |
| Arroz mar y montaña
Surf and turf rice | 19,00 € |
| Fideuá estilo Port de la Selva
Port de la Selva style fideua | 19,50 € |

CARNES



Cabrito de Burgos al horno en su jugo con guarnición Baked goat in own juice with garnish	25,00 €
Cochinillo de Ávila rustido al horno Oven-roasted suckling pig	28,00 €
Costillas de cordero con guarnición Lamb ribs with garnish	19,00 €
Entrecot extra de ternera gallega (500gr aprox.) Extra Galician beef entrecôte (500gr approx.)	24,00 €
Solomillo de ternera Rubia Gallega Galician beef tenderloin	27,00 €
Solomillo de ternera con foie y patatas paja Beef tenderloin with foie and straw potatoes	29,00 €
Chuletón gallego de ternera (1kg. aprox) con guarnición (para dos personas) Galician beef steak (1kg approx.) with garnish (for two people)	60,00 €

Todas nuestras carnes llevan guarnición con patatas y verduritas
Salsas: roquefort, pimienta (suplemento 1,50 €)

All our meats are garnished with potatoes and vegetables
Sauces: roquefort, pepper (supplement €1.50)





Merluza del Cantabrico a la gallega o plancha con guarnición Cantabrian hake Galician style or grilled with garnish	21,00 €
Rodaballo del Cantábrico a la gallega o plancha Galician style or grilled Cantabrian turbot	25,00 €
Rape a la gallega con patata panadera y verduritas Galician monkfish with baked potatoes and vegetables	24,00 €
Bacalao gratinado a la costra de all-i-oli Gratin cod with all-i-oli crust	22,00 €
Zarzuela de pescado y marisco (cigalas, gambas, calamar, rape, merluza y almejas) Zarzuela seafood (crayfish, shrimp, squid, monkfish, hake and clams)	35,00 €
Lenguado a la plancha o meunière Grilled sole or meunière	25,00 €
Lubina a la plancha o al horno Grilled or baked sea bass	26,00 €
Dorada a la plancha o al horno Grilled or baked sea bream	23,00 €

PESCADOS SALVAJES A LA SAL O AL HORNO
WILD SALTED OR BAKED FISH

Lubina / Dorada del Cantabrico (Min. 2 Personas) Sea Bass / Cantabrian Sea Bream (Min. 2 People)	Kg / 55,00 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------



MARISCOS DE

LAS RÍAS GALLEGAS

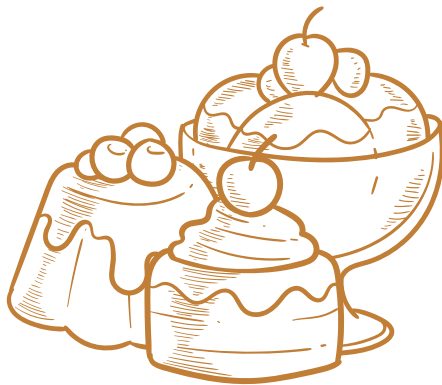


Bogavante de Galicia vivo al ajillo estilo Taberna Galicias garlic lobster "Taberna" style	500Gr / 60,00 €
Bogavante de Galicia vivo a la brasa Grilled galician lobster	500Gr / 60,00 €
Cigalas abiertas a la plancha Grille crayfish	28,00 €
Langostinos de Vinaroz a la plancha Grilled Vinaroz prawns	25,00 €
Gambas rojas a la plancha Grilled red prawns	25,00 €
Gambas frescas de Palamós (1/2kg) Fresh prawns from Palamós (1/2kg)	S.P.M.
Parrillada de pescado y marisco Taberna (rape, merluza, gambas, almejas, cigalas, calamar y sepia) Grilled fish and seafood "Taberna" (monkfish, hake, shrimp, clams, crayfish, squid and cuttlefish)	39,50 €
Mariscada especial Taberna: langostinos, cigalas, gambas, almejas, zamburiñas, navajas y mejillones) Special seafood platter "Taberna": prawns, crayfish, shrimp, clams, scallops, razor clams and mussels)	48,00 €
Mariscada especial con bogavante de la Ria (2 Personas) (con bogavante de las Rías, gambas, cigalas, almejas, mejillones langostinos, zamburiñas y navajas) Special seafood platter with Ria lobster (2 people) (with lobster from the Rías, prawns, crayfish, clams, mussels prawns, scallops and razor clams)	125,00 €



POSTRES

Cañas del apóstol (hojaldre relleno de crema) (2 Ud.) "Cañas del apóstol" (puff pastry filled with cream) (2 u.)	7,10 €
Leche frita flambeada al Cointreau Fried milk flambéed with Cointreau	7,50 €
Tetilla gallega con membrillo Galician "Tetilla" with quince	8,75 €
Tarta de queso casera con frutos rojos y nata o chocolate Homemade cheesecake with red berries and cream or chocolate	7,50 €
Tarta de Santiago casera Homemade Santiago cake	8,25 €
Sorbete de limón o mango Lemon or mango sorbet	7,10 €
Bandeja de fruta variada de tiempo (2pax) Time varied fruit tray (2pax)	21,00 €
Crep con helado de vainilla y chocolate caliente Crepe with vanilla ice cream and hot chocolate	12,00 €
Copa de helado (2 bolas) (vainilla, chocolate, turrón, mango) Ice cream cup (2 scoops) (vanilla, chocolate, nougat, mango)	6,50 €
Couland de chocolate con nata y helado Chocolate couland with cream and ice cream	8,20 €
Tiramisú Tiramisu	7,50 €
Crema catalana Catalan cream	5,95 €



Alérgenos / Allergens

 Moluscos Mollusks	 Huevos Egg	 Sulfites Sulfites
 Pescado Fish	 Gluten Gluten	 Lácteos Dairy
 Crustáceos Crustaceans	 Soja Soy	 Sésamo Sesame
 Frutos secos Dried fruits	 Altramucos Lupins	 Apio Celery

