



RESTAURANTE · PANORÁMICO

RESORT Las Sirenas

Carta Restaurante



***Reglamenta (EU) N° 1169/2011 ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE
en materia de alergias e intolerancias alimentarias***

Rogamos consulte a nuestro personal si requiere cualquier información

Precios por elaboración IVA incluido



Para empezar

Calamares a la andaluza con ensalada variada _____ **18.00 €**

Calamares á andaluza con ensalada variada

Pulpo a la brasa sobre patata panadera y pisto _____ **25.00 €**

Polbo á brasa sobre patata panadeira e pisto

Pulpo “á feira” con su cachelo _____ **24.00 €**

Polbo á feira

Filloa rellena de crema de marisco en salsa marinera _____ **18.00 €**

Filloa rechea con crema de marisco e mollo mariñeiro

Croquetas artesanas _____ **15.00 €**

Croquetas artesans

Volandeiras a la plancha con ajada tío Pepe y chips de ajo _____ **21.00 €**

Volandeiras na grella con allada ao Tío Pepe e chips de allo

Ensalada de gulas y langostinos con vinagreta de hierbas aromáticas _____ **20.00 €**

Ensalada de gulas e langostinos con vinagreta de herbas aromáticas

Ensalada de queso de cabra, panceta crujiente, gambones y setas
con vinagreta de mostaza y miel _____ **18.00 €**

*Ensalada de Queixo de Cabra, panceta crocante, gambóns e cogumelos
con vinagreta de mostaza e mel*

Ensalada de salmón ahumado, aguacate, cherry confitado y
vinagreta frutos secos _____ **19.50 €**

*Ensalada de salmón afumado, aguacate, cherry confeitado
e vinagreta froitos secos*

Ración Pan/pieza _____ 1.50 €

Ración Pan/peza

Mar

Merluza del Pincho a la Gallega con su cachelo, huevo, guisante y pimiento _____ **25.00 €**

Pescada do Pincho á Galega, co seu cachelo, ovo cocido, chícharo e pemento

Merluza del Pincho rellena de marisco en salsa de puerros _____ **28.00 €**

Pescada do Pincho rechea de marisco en salsa de allo-porro

Bacalao al horno encebollado con pasas sobre patata panadera _____ **26.00 €**

Bacalao ao forno encebollado con uva pasa sobre pataca panadeira

Medallones de Rape con gambones en salsa de almendras, una juliana de verduras y patatas chip _____ **25.00 €**

Medallóns de Peixe-Sapo con gambóns en mollo de améndoas, unha xuliana de verduras e patacas chip

Parrilladas

Parrillada de Pescado y Marisco con patata al vapor y ensalada

Composición: 4 cigalas, 4 langostinos, Pulpo a la plancha, 3 porciones de Merluza y 3 porciones de Rape a la parrilla. Patata al vapor y ensalada de lechugas. PVP para dos personas _____ **82.00 €**

Grellada de Peixe e Marisco con pataca ao vapor e ensalada. *Composición: 4 cigalas, 4 langostinos, Pulpo na grella, 3 porcións de Pescada e 3 porcións de Rape grellados, Pataca ao vapor en ensalada de Leitugas. Prezo para 2 persoas.*

Parrillada de Mariscos*

Composición: 6 Langostinos, 6 Volandeiras, 1 Bogavante (0,5 kg), Pulpo a la Parrilla, Almejas a la plancha. PVP para dos personas _____ **65.00 €**

Grellada de Mariscos* *Composición: 6 Langostinos, 6 Volandeiras, 1 Lumbrigante (0.5 kg), Pulpo á grella, Ameixas á grella. Prezo para 2 persoas.*

*En temporada baja solo disponible de viernes a domingo | *En tempada baixa só dispoñible de venres a domingo

Tierra

Entrecot de Ternera Gallega con patata española y pilpil de pimientos asados_____ **27.00 €**

Entrecot de Tenreira Galega con pataca española e pilpil de pementos asados

Entrecot de “Vaca Vieja” con patata y pimiento del piquillo _____ **29.00 €**

Entrecote de “Vaca Vella” con pataca e pemento do piquillo

Picaña de Angus a la parrilla con espárrago triguero _____ **25.00 €**

Picaña de Angus á grella con espárrago trigueiro

Presa de Cerdo Ibérico con chutney de mango _____ **25.00 €**

Presa de Porco Ibérico con chutney de mango

Secreto de “Porco Celta” con pimientos del Couto y frutos rojos_____ **24.00 €**

Secreto de Porco Celta con pementos do Couro e froitos vermellos

Opciones vegetarianas

Tartar de tomate y aguacate con un aceite de cilantro y lima_____19.00 €

Tartar de tomate e aguacate con un aceite de cilantro e lima

Tempura de verduras en Chili Sauce_____16.00 €

Tempura de Verduras en mollo de chiles

Crema vegetal del día_____10.00 €

Crema vexetal do día

Croquetas artesanas de coliflor al curry_____12.00 €

Croquetas artesans de coliflor ao curry

Ensalada de Tomate cherry confitado, burrata y pipa de calabaza, con
aceite de albahaca_____17.00 €

*Ensalada de Tomate cereixa confeitado, burrata e pipa de cabaza, con
aceite de albáfega*

Milhoja de verduras con cherrys confitados_____19.00 €

Milfollas de verduras con cherrys confitados

Filloa rellena de pisto sobre salsa de pimiento del piquillo_____16.00 €

Filloa rechea con pisto sobre mollo de pemento do piquillo

Tagliatelle con pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria, calabacín,
tomate cherry y setas salteados a la soja_____15.00 €

*Tagliatelle con pemento vermello, pemento verde, cenoura, cabaciño,
tomate cherry e setas, salteados con soia*

Postres

Brownie de Chocolate con helado de vainilla artesano _____ **6.50 €**

Brownie de Chocolate con xeadado de vainilla

Tarta de Queso al horno con coulis de frutos rojos _____ **6.50 €**

Tarta de Queixo con Coulís de Froitos vermellos

Tarta de Tres Chocolates con helado artesano de avellana _____ **7.50 €**

Torta de Tres Chocolates con xeadado artesan de abelán

Filloa Rellena de crema pastelera y helado con baño de Chocolate _____ **7.50 €**

Caliente

Filloa Rechea de crema pasteleira e xeadado con baño de Chocolate Quente

Sorbetes caseros _____ **6.50 €**

Sorbetes Caseiros

Copa de Helado artesano con nata y topping (según opción de sabores) _____ **7.50 €**

Copa de Xeadado Artesán con nata e topping (segundo opción de sabores)

Bola de Helado artesano en tulipa de chocolate (según opción de sabores) _____ **5.00 €**

Bóla de Xeadado artesán en tulipa de chocolate (segundo opción de sabores)