



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 _____ 17.00 €

Calamares á andaluza con ensalada variada

Pulpo a la brasa sobre patata panadera y pisto al aceite de albahaca _____ 25.00 €

Polbo á brasa sobre pataca panadeira e pisto ao aceite de albáfega

Pulpo “á feira” con su cachelo _____ 24.00 €

Pulpo 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

Huevos rotos con gulas y langostinos con su piperrada _____ 19.00 €

Ovos rotos con gulas e langostinos

Volandeiras a la plancha con aliño de limón y chips de ajo _____ 21.00 €

Volandeiras na grella con aliño de limón e chips de allo

Sopa de pescados y mariscos del Cantábrico _____ 12.00 €

Sopa de peixes e mariscos do Cantábrico

Ensalada de gulas y langostinos con vinagreta de hierbas aromáticas _____ 18.00 €

Ensalada de gulas e langostinos con vinagreta de herbas aromáticas

Ensalada de queso de cabra, panceta crujiente, gambones y setas _____ 18.00 €

Ensalada de Queixo de Cabra, panceta crocante, gambóns e cogumelos

RESORT Las Sirenas



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 _____ **27.00 €**

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

Brocheta de Rape y langostinos al tío Pepe con buqué de ensalada y patata al vapor _____ **24.00 €**

Pincho de Peixe-Sapo con langostino ao Tío Pepe, ensalada e pataca ao vapor

Bacalao a la Gallega con huevo cocido y guisantes _____ **24.00 €**

Bacalao á Galega con ovo cocido e chícharos

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

Bacalao ao forno encebollado con uva pasa e sobre patata 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_____ **79.00 €**

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.

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

Parrillada de Mariscos_____ **65.00 €**

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

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

Entrecot de Ternera Gallega con patata española y pilpil de pimientos asados _____ **25.00 €**

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

Solomillo de Cerdo Ibérico al caramelo de vino Mencía y espárrago triguero albardado _____ **24.00 €**

Solombo de Porco Ibérico ao caramelo de viño Mencía e espárrago trigueiro albardado

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

Presa de Porco Ibérico con chutney de mango

Magret de Pato con champiñones y Pedro Ximénez _____ **21.00 €**

Magret de Pato con cogumelos e Pedro Ximénez

Secreto de “Porco Celta” con pimientos del Couto y frutos rojos _____ **22.00 €**

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

Wrap de verduritas con mayonesa de soja y lima _____ **16.00 €**

Wrap de verduriñas con maionesa de soia 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

Timbal de berenjena, crema de queso, humus y frutos secos _____ **20.00 €**

Timbal de berenxena, crema de queixo, humus e froitos secos

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 xeado de vainilla

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

Tarta de Queixo con Coulís de Froitos vermellos

Tiramisú _____ **6.50 €**

Tiramisú

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

Torta de Tres Chocolates con xeado artesan de abelán

Cheesecake de manzana asada y nueces _____ **6.50 €**

Cheesecake de mazá asada e noces

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

Filloa Rechea de crema pasteira e xeado con baño de Chocolate Quente

Sorbetes caseros _____ **3.50 €**

Sorbetes Caseiros

Copa de Helado artesano con nata y topping (según opción de sabores) _____ **6.00 €**

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

Bola de Helado artesano en tulipa de chocolate (según opción de sabores) _____ **4.50 €**

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