



FERROLTERRA RÍAS ALTAS



GLOSARIO GASTRONÓMICO



TEXTOS

Plan de Promoción Turística do Xeodestino Ferrolterra

TRADUCIÓNS INGLÉS E FRANCÉS

Babblers

IMAXES

Arquivo PDPT Ferrol-Ortegal

Arquivo Plan de Promoción Turística do Xeodestino Ferrolterra

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN

Xaniño - Comunicación Gráfica

EDICIÓN

Novembro 2014



FERROLTERRA
RÍAS ALTAS



El destino Ferrolterra – Rías Altas combina interior y costa. De sus tierras y de su mar se obtienen productos de gran calidad que convierten la cocina local en un atractivo turístico en sí mismo. A ello se suman las numerosas fiestas gastronómicas repartidas por el territorio.

En cualquier localidad se pueden degustar los mejores productos autóctonos y de la cocina gallega tradicional. Todo tipo de pescados y mariscos de las rías, como los percebes de Cedeira, el famoso pulpo de Mugardos o las sardinas lañadas y las conservas de Cariño. Tierra adentro, pimientos de O Couto, pan de Neda, mantecados en As Pontes, grelos de Monfero y Cerdido, ternera en A Capelada, miel en San Sadurniño y Moeche, donde es famoso también su queso de tetilla.

Gracias a la colaboración del sector hostelero con el Plan de Promoción Turística del destino Ferrolterra – Rías Altas, hemos conseguido recopilar algunos de los productos más habituales de nuestra cocina y los hemos traducido para ponerlos nuevamente a disposición de aquellos hosteleros y profesionales del sector que los puedan necesitar.





O destino Ferrolterra – Rías Altas combina interior e costa. Das súas terras e do seu mar se obteñen produtos de gran calidade que converten a cociña local nun atractivo turístico en si mesmo. A isto se suman as numerosas festas gastronómicas repartidas polo territorio.

En calquera localidade se poden degustar os mellores produtos autóctonos e da cociña galega tradicional. Todo tipo de peixes e mariscos das rías, coma os percebes de Cedeira, o famoso polbo de Mugardos ou as sardiñas lañadas e as conservas de Cariño. Terra dentro, pementos do Couto, pan de Neda, manteigas nas Pontes, grelos de Monfero e Cerdido, tenreira na Capelada, mel en San Sadurniño e Moeche, onde é famoso tamén o queixo de tetilla.

Gracias á colaboración do sector hostaleiro co Plan de Promoción Turística do destino Ferrolterra – Rías Altas, conseguimos recompilar algúns dos produtos máis habituais da nosa cociña e traducímolos para poñelos novamente a disposición daqueles hostaleiros e profesionais do sector que os poidan precisar.



INGREDIENTES	INGREDIENTES	INGREDIENTS	INGRÉDIENTS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	ACEITE DE OLIVA VIRXE EXTRA	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
ACEITUNAS	OLIVAS	OLIVES	OLIVES
ALBAHACA	ALFÁBEGA	BASIL	BASILIC
ANCHOAS	ANCHOAS	ANCHOVY	ANCHOIS
ATÚN	ATÚN	TUNA	THON
CARNE	CARNE	MEAT	STEAK
CEBOLLA	CEBOLA	ONION	OIGNON
CEBOLLA CAMELIZADA	CEBOLA ACAMELADA	CAMELIZED ONIONS	OIGNON CAMELISÉ
CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONS	MUSHROOMS	CHAMPIGNONS
ESPÁRRAGOS	ESPÁRRAGOS	ASPARAGUS	ASPERGES
FOIE	FOIE	FOIE	FOIE
GAMBAS	GAMBAS	PRAWNS	CREVETTES
HUEVO	OVO	EGG	ŒUF
HUEVO A LA PLANCHA	OVO Á PRANCHA	GRILLED EGG	ŒUF À LA PLANCHA
HUEVO COCIDO	OVO COCIDO	HARD-BOLILED EGG	ŒUF DUR
HUEVO FRITO	OVO FRITO	FRIED EGG	ŒUF SUR LE PLAT
HUEVOS TRUFADOS	OVOS TRUFADOS	TRUFFLE EGGS	ŒUFS TRUFFÉS
JAMÓN COCIDO	XAMÓN COCIDO	BOILED HAM	JAMBON CUIT
JAMÓN YORK	YORK	HAM	JAMBON BLANC
LECHUGA	LEITUGA	LETTUCE	LAITUE
LOMO ADOBADO	LOMBO ADOBADO	MARINATED LOIN	LONGE DE PORC MARINÉE
MAÍZ	MILLO	CORN	MAÏS
MANZANA	MAZÁ	APPLE	POMME

MAYONESA	MAIONESA	MAYONNAISE	MAYONNAISE
MEJILLONES	MEXILLÓNS	MUSSELS	MOULES
MOZARELLA FRESCA	MOZARELLA FRESCA	FRESH MOZZARELLA	MOZZARELLA FRAIS
NUECES	NOCES	WALNUTS	NOIX
ORÉGANO	ORÉGANO	OREGANO	ORIGAN
PALETA	PALETA	PALETTE	L'ÉPAULE DE PORC
PALETA CRUJIENTE	PALETA CROCANTE	CRISP PALETTE	ÉPAULE CROUSTILLANTE
PALETA IBÉRICA DE BELLOTA	PALETA IBÉRICA DE LANDRA	ACORN-FED PIG'S IBERIAN SHOULDER BLADE	ÉPAULE IBÉRIQUE DE GLAND
PATATAS PAJA	PATATAS PALLA	STRAW CHIPS	POMMES PAILLE
PEPINILLO	COGOMBRO	GHERKIN	CORNICHON
PICATOSTES	PICATOSTES	CROUTONS	CROUTONS
PIMIENTO	PEMENTO	PEPPER	POIVRON
PIMIENTO ROJO	PEMENTO VERMELLO	RED PEPPER	POIVRON ROUGE
PIMIENTO VERDE	PEMENTO VERDE	GREEN PEPPER	POIVRON VERT
PIMIENTOS ASADOS	PIMIENTOS ASADOS	ROASTED PEPPERS	POIVRONS RÔTIS
PIMIENTOS DEL PIQUILLO	PEMENTOS DO PIQUILLO	PIQUILLO PEPPERS	POIVRONS DE PIQUILLO
PIÑA	PIÑA	PINEAPPLE	ANANAS
POLLO	POLO	CHICKEN	POULET
QUESO	QUEIXO	CHEESE	FROMAGE
QUESO AZUL	QUEIXO AZUL	BLUE CHEESE	FROMAGE BLEU
QUESO DE CABRA	QUEIXO DE CABRA	GOAT CHEESE	FROMAGE DE CHÈVRE
QUESO DEL PAÍS	QUEIXO DO PAÍS	COUNTRY CHEESE	FROMAGE DU PAYS
QUESO PARMESANO	QUEIXO PARMESANO	PARMESAN CHEESE	FROMAGE PARMESAN

REMOLACHA	REMOLACHA	BEETROOT	BETTERAVE
RÚCULA	EIRUGA	ARUGULA	ROQUETTE
SALMÓN	SALMÓN	SALMON	SAUMON
SALSA DE TOMATE	SALSA DE TOMATE	TOMATO SAUCE	SAUCE TOMATE
SALSA ROSA	SALSA ROSA	PINK SAUCE	SAUCE ROSE
TOCINO	TOUCIÑO	BACON	LARD FUMÉ
TOMATE	TOMATE	TOMATO	TOMATE
TOMATE CHERRY	TOMATE CHERRY	CHERRY TOMATO	TOMATE CERISE
VENTRESCA	VENTRECHA	TUNA BELLY	VENTRÈCHE
VIRUTAS DE JAMÓN	VIRUTAS DE XAMÓN	HUM SHAVINGS	COPEAUX DE JAMBON
YEMAS DE ESPÁRRAGOS	XEMAS DE ESPÁRRAGOS	ASPARAGUS TIPS	POINTES D'ASPERGES BLANCHES
ZANAHORIA	CENORIA	CARROT	CAROTTE





LOS PLATOS	OS PRATOS	DISHES	LES PLATS
ALBÓNDIGAS CASERAS	ALBÓNDEGAS CASEIRAS	HOMEMADE MEATBALLS	BOULETTES MAISON
ALITAS DE POLLO	ALITAS DE POLO	CHICKEN WINGS	AILES DE POULET
ALMEJAS	AMEIXAS	CLAMS	CLOVISSES
ALMEJAS A LA MARINERA	AMEIXAS Á MARIÑEIRA	CLAMS MARINIÈRE	CLOVISSES À LA MARINIÈRE
ALMEJAS A LA PLANCHA	AMEIXAS Á PRACHA	GRILLED CLAMS	CLOVISSES A LA PLANCHA
ALMEJAS EN SALSA	AMEIXAS EN SALSA	CLAMS WITH SAUCE	CLOVISSES À LA SAUCE
ALUBIAS EN SALSA	FABAS EN SALSA	BEANS IN SAUCE	HARICOTS A LA SAUCE
ALUBIAS EN SALSA CON ALMEJAS	FABAS EN SALSA CON AMEIXAS	CLAMS AND BEANS IN SAUCE	HARICOTS A LA SAUCE ET AUX CLOVISSES
ARROZ CON BOGAVANTE	ARROZ CON BOGAVANTE	RICE WITH LOBSTER	RIZ AU HOMARD
ARROZ MELOSO DE RABO DE BUEY	ARROZ MELOSO DE RABO DE BOI	SWEET RICE OF OXTAIL	RIZ MOELLEUX À LA QUEUE DE BŒUF
BACALAO A LA BRASA	BACALLAU Á BRASA	BARBECUED COD	MORUE BRAISÉE
BACALAO A LA GALLEGA	BACALLAU Á GALEGA	GALICIAN-STYLE COD	MORUE À LA GALICIENNE
BACALAO A LA PORTUGUESA	BACALLAU Á PORTUGUESA	PORTUGUESE-STYLE COD	MORUE À LA PORTUGAISE
BACALAO EN SALSA CON CEBOLLA	BACALLAU EN SALSA CON CEBOLA	COD WITH ONION SAUCE	MORUE A LA SAUCE AUX OIGNONS
BACALAO EN SALSA TOMATERA	BACALLAU EN SALSA TOMATEIRA	COD WITH TOMATO SAUCE	MORUE A LA SAUCE «TOMATEIRA»
BEICON A LA PLANCHA	BEICON Á PRANCHA	GRILLED BACON	LARD FUMÉ GRILLÉ
BERBERECHOS	BERBERECHOS	COCKLES	COQUES
BERBERECHOS A LA PLANCHA	BERBERECHOS Á PRANCHA	GRILLED COCKLES	COQUES À LA PLANCHA



BERBERECHOS AL VAPOR	BERBERECHOS AO VAPOR	STEAMED COCKLES	COQUES VAPEUR
BOCADILLOS	BOCADILLOS	SANDWICHES (SPANISH BREAD)	SANDWICHES
BROCHETA DE PESCADO Y MARISCOS	BROCHETA DE PEIXE E MARISCO	FISH AND SEAFOOD BROCHETTE	BROCHETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER
BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS	ESPETADA DE PEIXE SAPO E LANGOSTINOS	MONKFISH AND KING PRAWNS BROCHETTE	BROCHETTE DE LOTTE ET GROSSES CREVETTES
BROCHETA DE TERNERA	BROCHETA DE TENREIRA	BEEF BROCHETTE	BROCHETTE DE VEAU
BROCHETA DE TERNERA GALLEGA	BROCHETA DE TENREIRA GALEGA	GALICIAN VEAL BROCHETTE	BROCHETTE DE VEAU GALICIEN
CACHOPO DE TERNERA GALLEGA	CACHOPO DE TERNERA GALEGA	CACHOPO GALICIAN VEAL	CACHOPO DE VEAU GALICIEN
CALAMARES	LURAS	SQUIDS	CALAMARS
CALAMARES DE LA RIA FRITOS	LURAS DA RÍA FRITOS	FRIED LOCAL SQUIDS	CALAMARS DE LA RIA FRITS
CALAMARES A LA ROMANA	LURAS Á ROMANA	ROMAN STYLE BATTERED SQUIDS	CALAMARS À LA ROMAINE
CALAMARES CON PATATAS	LURAS CON PATACAS	SQUID WITH POTATOES	CALAMARS ET FRITES
CALAMARES DE LA RÍA	LURAS DA RÍA	LOCAL SQUIDS	CALAMARS DE LA RIA
CALDO GALLEGO	CALDO GALEGO	GALICIAN SOUP	BOUILLON GALICIEN
CALDO GALLEGO DE GRELOS	CALDO GALEGO DE GRELOS	GALICIAN-STYLE TURNIP TOPS SOUP	BOUILLON GALICIEN AU BROCOLI-RAVE
CALLOS A LA GALLEGA	CALLOS Á GALEGA	GALICIAN-STYLE CALLOS (TRIBE STEW)	TRIPES A LA GALICIENNE
CARNE ASADA	CARNE ASADA	ROAST BEEF	VIANDE ROTIE
CARRILLERA DE TERNERA	CARRILLERAS DE TENREIRA	BEEF CHEEK	JOUE DE VEAU

CAZUELA DE PESCADOS Y MARISCOS	CAZOLA DE PEIXES E MARISCOS	FISH AND SEAFOOD CASSEROLE	CASSOLETTE DE POISSONS ET FRUITS DE MER
CERDO IBÉRICO A LA PLANCHA	PORCO IBÉRICO Á PRANCHA	IBERIAN PORK STEAK	PORC IBÉRIQUE À LA PLANCHA
CHAMPIÑONES AL AJILLO	COGUMELOS AO ALLO	MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY	CHAMPIGNONS A L'AIL
CHANFAINA	CHANFAINA	"CHANFAINA" (TRADITIONAL STEW)	CHANFAINA (RAGOÛT D'AGNEAU)
CHICHARRONES	CHICHARRÓNS	CHICHARRONES (PORK SCRATCHINGS)	CHICHARRONES (COUENNES DE PORC)
CHIPIRONES	CHIPIRÓNS	BABY SQUIDS	PETITS CALMARS
CHIPIRONES FRITOS	CHIPIRÓNS FRITOS	FRIED BABY SQUIDS	PETITS CALMARS FRITS
CHIPIRONES REBOZADOS	CHIPIRÓNS REBOZADOS	BATTERED DEEP-FRIED BABY SQUIDS	PETITS CALMARS PANÉS
CHIPIRONES A LA PLANCHA	CHIPIRÓNS Á PRANCHA	GRILLED BABY SQUIDS	PETITS CALMARS À LA PLANCHA
CHORIZO A LA PLANCHA	CHOURIZO Á PRANCHA	GRILLED CHORIZO	CHORIZO GRILLÉ
CHORIZO CRIOLLO	CHOURIZO CRIOLLO	GRILLED «CRIOLLO» SAUSAGE	SAUCISSE "CRIOLLO" GRILLE
CHORIZO IBÉRICO	CHOURIZO IBÉRICO	IBERIAN CHORIZO	CHORIZO IBÉRIQUE
CHULETA DE CERDO	COSTELETA DE PORCO	PORK CHOP	CÔTELETTE DE PORC
CHULETA DE CERDO IBÉRICO	COSTELETA DE PORCO IBÉRICO	IBERIAN PORK CHOP	COTELETTE DE PORC IBERIQUE
CHULETA DE TERNERA	COSTELETA DE TENREIRA	BEEF STEAK	CÔTELETTE DE VEAU
CHULETAS DE CORDERO	COSTELETIÑAS DE CORDEIRO	LAMB CHOPS	COTELETTES D'AGNEAU

CHULETAS DE CORDERO A LA PLANCHA	COSTELETAS DE CORDEIRO Á PRANCHA	GRILLED LAMB CHOPS	COTELETTES D'AGNEAU A LA PLANCHA
CHULETÓN DE TERNERA GALLEGA	COSTELETÓN DE TENREIRA	GALICIAN VEAL T-BONE STEAK	COTE DE VEAU GALICIEN
CIGALAS A LA PLANCHA	CIGALAS Á PRANCHA	GRILLED NORWAY LOBSTERS	LANGOUSTINES A LA PLANCHA
CODILLO DE CERDO ASADO	CODILLO DE PORCO ASADO	ROAST PIG'S TROTTER	JARRET DE PORC RÔTI
CODILLO DE CERDO BRASEADO	CODILLO DE PORCO Á PRANCHA	BARBECUED PIG'S TROTTER	JARRET DE PORC BRAISÉ
COLAS DE LANGOSTINOS AL AJILLO	COLAS DE LAGOSTINOS Á ALLADA	KING PRAWN TAILS WITH GARLIC AND PARSLEY	QUEUES DE GROSSES CREVETTES A L'AIL
COLITAS DE LANGOSTINOS A LA PLANCHA	COLAS DE LAGOSTINOS Á PRANCHA	GRILLED KING PRAWN TAILS	QUEUES DE CREVETTES GRILLÉES
CONEJO CON ALMENDRAS	COELLO CON AMÉNDOS	RABBIT WITH ALMONDS	LAPIN AUX AMANDES
CONSOMÉ A LA YEMA	CONSOME A XEMA	CONSOMME WITH EGG YOLK	CONSOMME AU JAUNE D'ŒUF
CONSOMÉ AL JEREZ	CONSOMÉ AO XEREZ	CONSOMMÉ WITH SHERRY	CONSOMME AU JEREZ
CORDERO AL HORNO	CORDEIRO AO FORNO	ROAST LAMB	AGNEAU ROTI
CORDERO ASADO	CORDEIRO ASADO	ROASTED LAMB	AGNEAU GRILLÉ
CORDÓN BLUE	CORDÓN BLUE	CORDON BLEU	CORDON BLEU
CREMA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	VEGETABLES CREAM	VELOUTÉ DE LÉGUMES
CROQUETAS	CROQUETAS	CROQUETTES	CROQUETTES
CROQUETAS CASERAS	CROQUETAS CASEIRAS	HOMEMADE CROQUETTES	CROQUETTES MAISON

EMPANADA	EMPANADA	GALICIAN «EMPANADA» (PIE)	"EMPANADA" GALICIENNE (TOURTE)
EMPANADA CASERA	EMPANADA CASEIRA	HOMEMADE GALICIAN PIE	EMPANADA (TOURTE) FAITE MAISON
ENSALADA	ENSALADA	SALAD	SALADE
ENSALADA CLÁSICA	ENSALDA CLÁSICA	CLASSIC SALAD	SALADE CLASSIQUE
ENSALADA CON BONITO Y ESPÁRRAGOS	ENSALADA CON BONITO E ESPÁRRAGOS	TUNA AND ASPARAGUS SALAD	SALADE DE THON ET ASPERGES
ENSALADA DE PASTA CON MAYONESA	ENSALADA DE PASTA CON MAIONESA	PASTA SALAD WITH MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES MAYONNAISE
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	MIXED SALAD	SALADE VARIÉE
ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA	ENSALADA MORNA DE QUEIXO DE CABRA	WARM SALAD OF GOAT CHEESE	SALADE TIÈDE DE FROMAGE DE CHÈVRE
ENSALADA VERDE	ENSALADA VERDE	GREEN SALAD	SALADE VERTE
ENSALADILLA RUSA	ENSALADILLA RUSA	OLIVIER SALAD	SALADE RUSSE
ENTRECOT A LA PIMIENTA	ENSTRECOSTO Á PEMENTA	ENTRECÔTE WITH PEPPER	ENTRECOTE AU POIVRE
ENTRECOT A LA PLANCHA	ENTRECOSTO Á PRANCHA	GRILLED ENTRECÔTE	ENTRECOTE GRILLEE A LA PLANCHA
ENTRECOT AL QUESO DE CABRALES	ENTRECOSTO AO QUEIXO DE CABRALES	ENTRECÔTE WITH CABRALES CHEESE	ENTRECOTE AU FROMAGE DE CABRALES
ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA	ENTRECOSTO DE TENREIRA GALEGA	GALICIAN VEAL ENTRECÔTE	ENTRECOTE DE VEAU GALICIEN
ENTRECOT RELLENO EN SALSA DE SETAS	ENTRECOSTO RECHEO EN SALSA DE COGOMELOS	STUFFED ENTRECÔTE WITH MUSHROOM SAUCE	ENTRECOTE FARCIE A LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS
ESCALOPINES A LA PIMIENTA	ESCALOPINS Á PEMENTA	BLACK-PEPPER ESCALOPES	PETITES ESCALOPES AU POIVRE

ESCALOPINES AL CABRALES	ESCALOPINS AO CABRALES	CABRALES CHEESE ESCALOPES	PETITES ESCALOPES AU FROMAGE DE CABRALES
ESCALOPINES DE POLLO	ESCALOPINS DE POLO	CHICKEN ESCALOPES	PETITES ESCALOPES DE POULET
ESCALOPINES DE TERNERA AL ROQUEFORT	ESCALOPINES DE TERNERA AO ROQUEFORT	VEAL SCALLOPS WITH ROQUEFORT	PETITES ESCALOPES DE VEAU AU ROQUEFORT
ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON GRELOS	ESCALOPINS DE TENREIRA EN SALSA CON GRELOS	VEAL ESCALOPES WITH SAUCE AND TURNIP TOPS	PETITES ESCALOPES DE VEAU A LA SAUCE ET AUX BROCOLI-RAVES
ESPAGUETI CON SALCHICHA	ESPAGUETE CON SALCHICHA	SPAGHETTI WITH SAUSAGE	SPAGHETTI À LA SAUCISSE
ESPAGUETIS BOLOGNESA	ESPAGUETES BOLOGNESA	SPAGHETTI BOLOGNESE	SPAGHETTI BOLOGNAISE
ESPAGUETIS CARBONARA	ESPAGUETES CARBONARA	SPAGHETTI CARBONARA	SPAGHETTI CARBONARA
ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA	ESPÁRRAGOS Á PRANCHA	GRILLED ASPARAGUS	ASPERGES À LA PLANCHA
ESPÁRRAGOS A LA VINAGRETA	ESPÁRRAGOS Á VINAGRETA	ASPARAGUS VINAIGRETTE	ASPERGES A LA VINAIGRETTE
ESPÁRRAGOS CON MAYONESA	ESPÁRRAGOS CON MAIONESA	ASPARAGUS WITH MAYONNAISE	ASPERGES A LA MAYONNAISE
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA PLANCHA.	ESPÁRRAGOS TRIGUEIROS Á PRANCHA	GRILLED WILD ASPARAGUS	ASPERGES VERTES À LA PLANCHA.
FABES CON ALMEJAS	FABAS CON AMEIXAS	CLAM AND BEAN STEW	FÈVES AUX CLOVISSÉS
FILETE DE CERDO AL AJILLO	FILETE DE PORCO AO ALLO	PORK FILLET WITH GARLIC AND PARSLEY	LONGE DE PORC A L'AIL
FILETE DE MERLUZA REBOZADO	FILETE DE PESCADA REBOZADO	BATTERED DEEP-FRIED HAKE FILLET	FILET DE MERLU PANÉ
FILETE DE PECHUGA DE POLLO	FILETE DE PEITUGA DE POLO	CHICKEN BREAST FILLETS	FILETS DE BLANC DE POULET

FILETE DE PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	FILETE DE PEITUGA DE POLO Á PRANCHA	GRILLED CHICKEN BREAST	FILET DE BLANC DE POULET GRILLÉ
FILETE DE POLLO AL AJILLO	FILETE DE POLO AO ALLO	CHICKEN FILLET WITH GARLIC AND PARSLEY	BLANC DE POULET A L'AIL
FILETE DE TERNERA	FILETE DE TENREIRA	BEEF STEAK	BIFTECK
FILETE DE TERNERA GALLEGA	FILETE DE TENREIRA GALEGA	GALICIAN VEAL STEAK	BIFTECK DE VEAU GALICIEN
FILETE MIÑÓN	FILETE MIÑÓN	FILET MIGNON	FILET MIGNON
FUENTE DE JAMÓN SERRANO	FONTE DE XAMÓN SERRANO	CURED HAM BOARD	PLAT DE JAMBON SERRANO
FUENTE DE QUESO	FONTE DE QUEIXO	CHEESE BOARD	PLAT DE FROMAGE
GALLO	MEIGA	DORY	DAURADE
GAMBAS A LA PLANCHA	GAMBAS Á PRANCHA	GRILLED PRAWNS	CREVETTES À LA PLANCHA
GAMBAS AL AJILLO	GAMBAS AO ALLO	PRAWNS FRIED WITH GARLIC	CREVETTES À L'AIL
GAMBONES	GAMBÓNS	SHRIMPS	GRANDES CREVETTES
GARBANZOS CON JAMÓN	GARAVANZOS CON XAMÓN	CHICKPEAS WITH HAM	POIS CHICHES AU JAMBON
GRELOS CON JAMÓN	GRELOS CON XAMÓN	TURNIP TOPS WITH HAMS	BROCOLI-RAVES AU JAMBON
HAMBURGUESAS	HAMBURGUESAS	HAMBURGERS	HAMBURGERS
HUEVOS CAMPEROS	OVOS CAMPEIROS	COUNTRY EGGS	ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR
HUEVOS CON BACON	OVOS CON TOUCIÑO	EGGS AND BACON	ŒUFS SUR LE PLAT ET LARD FUME

HUEVOS CON CHORIZO Y PATATAS	OVOS CON CHOURIZO E PATACAS	FRIED EGGS WITH CHORIZO AND FRIED POTATOES	ŒUFS SUR LE PLAT CHORIZO ET FRITES
HUEVOS CON JAMÓN IBÉRICO	OVOS CON XAMÓN IBÉRICO	EGGS WITH IBERIAN HAM	ŒUFS AU JAMBON IBÉRIQUE
HUEVOS CON JAMÓN SERRANO	OVOS CON XAMÓN SERRANO	EGGS WITH SERRANO CURED HAM	ŒUFS SUR LE PLAT ET JAMBON SERRANO
HUEVOS CON PATATAS	OVOS CON PATACAS	FRIED EGGS WITH CHIPS	ŒUFS SUR LE PLAT ET FRITES
HUEVOS EN SALSA CON VERDURAS VARIADAS	OVOS EN SALSA CON VERDURAS VARIADAS	EGGS IN SAUCE WITH MIXED VEGETABLES	ŒUFS A LA SAUCE ET AUX LEGUMES VARIES
HUEVOS FRITOS	OVOS FRITOS	FRIED EGGS	ŒUFS SUR LE PLAT
JAMÓN COCIDO EXTRA	XAMÓN COCIDO EXTRA	HAM	JAMBON CUIT EXTRA
JAMÓN IBÉRICO	XAMÓN IBÉRICO	IBERNIAN HAM	JAMBON IBÉRIQUE
JAMÓN SERRANO	XAMÓN SERRANO	DRY-CURED HAM	JAMBON SERRANO
JAMÓN SERRANO CON TOMATE NATURAL	XAMÓN SERRANO CON TOMATE NATURAL	DRY-CURED HAM WITH FRESH GRATED TOMATO	JAMBON SERRANO À LA TOMATE NATURE
JIBIA EN SALSA	XIBIA EN SALSA	CUTTLEFISH WITH SAUCE	SEICHE À LA SAUCE
LACÓN A LA PLANCHA	LACÓN À PRANCHA	GRILLED SHOULDER OF PORK	JAMBONNEAU À LA PLANCHA
LACÓN CON GRELOS	LACÓN CON GRELOS	BOILED SHOULDER OF PORK WITH TURNIP TOPS	JAMBONNEAU AUX BROCOLI-RAVES
LANGOSTINOS	LANGOSTINOS	KING PRAWNS	CREVETTES
LANGOSTINOS A LA PLANCHA	LANGOSTINOS À PRANCHA	GRILLED KING PRAWNS	GRANDES CREVETTES À LA PLANCHA
LANGOSTINOS COCIDOS	LAGOSTINOS COCIDOS	BOILED KING PRAWNS	GROSSES CREVETTES BOUILLIES

LASAÑA DE CARNE Y ESPINACAS	LASAÑA DE CARNE E ESPINACAS	LASAGNA WITH MEAT AND SPINACH	LASAGNE À LA VIANDE ET AUX ÉPINARDS
LENGUADO	LINGUADO	SOLE	SOLE
LENGUADO A LA PLANCHA	LINGUADO Á PRANCHA	GRILLED SOLE	SOLE A LA PLANCHA
LOMO (DE CERDO)	RAXO	«RAXO» (FRIED PORK MEAT)	"RAXO" (VIANDE DE PORC FRITE)
LOMO DE ATÚN A LA PLANCHA	LOMBO DE ATÚN Á PRANCHA	GRILLED TUNA LOIN	FILET DE THON À LA PLANCHA
LOMO DE BACALAO	LOMBO DE BACALLAU	COD LOIN	FILET DE MORUE
LOMO DE CERDO	LOMBO DE PORCO	PORK LOIN CHOPS	PETITS STEAKS DE PORC
LOMO DE TERNERA GALLEGA A LA PARRILLA	LOMBO DE TENREIRA GALEGA Á PARRILLA	GRILLED GALICIAN BEEF LOIN	LONGE DE VEAU GALICIEN GRILLÉE
MARRAJO A LA PLANCHA	MARRAXO Á PRANCHA	GRILLED MAKO SHARK	MARAÎCHE À LA PLANCHA
MEDALLONES DE SOLOMILLO EN SALSA CON SETAS	MEDALLÓNS DE SOLOMBO EN SALSA CON FUNGOS	SIRLOIN MEDAILLONS WITH SAUCE AND MUSHROOMS	NOIX DE VEAU A LA SAUCE ET AUX CHAMPIGNONS
MEJILLONES	MEXILLÓNS	MUSSELS	MOULES
MENESTRA DE VERDURAS	MENESTRA DE VERDURAS	STEWED MIXED VEGETABLES	JARDINIÈRE DE LEGUMES
MERLUZA A LA GALLEGA	PESCADA Á GALEGA	GALICIAN-STYLE HAKE	MERLU A LA GALICIENNE
MERLUZA A LA CAZUELA	PESCADA Á CAZOLA	HAKE CASSEROLE	MERLU A LA CASSEROLE
MERLUZA A LA ROMANA	PESCADA Á ROMANA	ROMANA-STYLE HAKE FILLET	MERLU À LA ROMAINE
MERLUZA DO CELEIRO	PESCADA DO CELEIRO	HAKE FROM CELEIRO	MERLU DO CELEIRO
MILANESA DE POLLO	MILANESA DE POLO	CHICKEN MILANESE	MILANAISE DE POULET

MILANESA DE TERNERA	MILANESA DE TENREIRA	BREADED VEAL STEAK	MILANAISE DE VEAU
MONTADITO DE LOMO	MONTADITO DE LOMBO	PORK LOIN SMALL SANDWICH	PETIT SANDWICH DE LONGE DE PORC
PALETA IBÉRICA	PALETA IBÉRICA	IBERIAN SHOULDER BLADE HAM	ÉPAULE IBÉRIQUE
PARRILLADA DE CARNE VARIADA	GRELLADA DE CARNE VARIADA	MIXED MEAT GRILL	GRILLADE DE VIANDES VARIEES
PARRILLADA DE MARISCO	GRELLADA DE MARISCO	GRILLED SEAFOOD PLATTER	GRILLADE DE FRUITS DE MER
PARRILLADA DE PESCADO VARIADO	PEIXES VARIOS Á GRELLA	MIXED GRILLED FISH PLATTER	GRILLADE DE POISSONS VARIES
PARROCHITAS FRITAS	PARROCHITAS FRITAS	FRIED BABY SARDINES	PETITES SARDINES FRITES
PASTA FRESCA	PASTA FRESCA	FRESH PASTA	PÂTES FRAÎCHES
PASTEL DE CABRACHO	PASTEL DE CABRACHO	RED SCORPIONFISH PATÉ	TERRINE DE RASCASSE
PATATAS BRAVAS	PATACAS BRAVAS	PATATAS BRAVAS (FRIED POTATOES WITH SPICY BRAVA SAUCE)	FRITES BRAVAS (À LA SAUCE PIQUANTE)
PATATAS COCIDAS	PATACAS COCIDAS	BOILED POTATOES	POMMES DE TERRE BOUILLIES
PATATAS CUATRO SALSAS	PATACAS CATRO SALSAS	POTATOES WITH FOUR SAUCES	FRITES QUATRE SAUCES
PATATAS FRITAS	PATACAS FRITAS	CHIPS	PORTION DE FRITES
PATATAS PANADERA	PATACAS PANADEIRA	SLICED FRIED POTATOES	POMMES DE TERRE BOULANGÈRE
PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA	PEITUGA DE PAVO Á PRANCHA	GRILLED TURKEY BREAST	BLANC DE DINDE GRILLÉ
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	PEITUGA DE POLO Á PRANCHA	CHICKEN BREAST GRILLED	BLANC DE POULET À LA PLANCHA

PECHUGA DE POLLO AL AJILLO	PEITUGA DE POLO AO ALLO	CHICKEN BREAST WITH GARLIC AND PARSLEY	BLANC DE POULET A L'AIL
PECHUGA DE POLLO RELLENA	PEITUGA DE POLO RECHEA	CHICKEN BREAST STUFFED	BLANC DE POULET FARCI
PESCADO DEL DÍA	PEIXE DO DÍA	FISH OF THE DAY	POISSON DU JOUR
PIERNA DE CORDERO	PERNA DE CORDEIRO	LEG OF LAMB	GIGOT D'AGNEAU
PIMIENTOS DE O COUTO	PEMENTOS DO COUTO	PEPPERS FROM COUTO	POIVRONS DE COUTO
PIMIENTOS DE PADRÓN	PEMENTOS DE PADRÓN	GREEN PEPPERS FROM PADRÓN	POIVRONS DE PADRÓN
PIMIENTOS FRITOS	PEMENTOS FRITOS	FRIED PEPPERS	POIVRONS FRITS
PIMIENTOS RELLENOS	PEMENTOS RECHEOS	STUFFED PEPPERS	POIVRONS FARCIS
PINCHOS MORUNOS	PINCHOS MORUNOS	BROCHETTES	BROCHETTES
POLLO AL CABRALES	POLO AO CABRALES	CHICKEN WITH CABRALES CHEESE SAUCE	POULET AU FROMAGE DE CABRALES
POLLO CAMPERO	POLO CAMPEIRO	ROASTED CHICKEN	POULET GRILLÉ
POLLO CON CHAMPIÑONES	POLO CON CHAMPIÑÓNS	CHICKEN WITH MUSHROOMS	POULET AUX CHAMPIGNONS
POLLO EMPANADO	POLO EMPANADO	CHICKEN ROLLED IN BREAD	POULET PANÉ
PULPO A FEIRA	POLBO Á FEIRA	"A FEIRA" GALICIAN-STYLE OCTOPUS	POULPE A FEIRA (À LA GALICIENNE)
PULPO A LA MUGARDESA	POLBO Á MUGARDESA	"A LA MUGARDESA" LOCAL-STYLE OCTOPUS	POULPE À LA MUGARDAISE
PULPO A LA PLANCHA	POLBO Á PRANCHA	GRILLED OCTOPUS	POULPE À LA PLANCHA
PULPO CON CACHELOS	POLBO CON CACHELOS	OCTOPUS WITH BOILED POTATOES	POULPE AUX POMMES DE TERRE GALIENNES

PULPO CON GRELOS	POLBO CON GRELOS	OCTOPUS WITH TURNIP TOPS	POULPE AUX BROCOLI-RAVES
PUNTILLAS DE CALAMAR FRITAS	PUNTILLAS DE LURAS FRITAS	DEEP-FRIED PUNTILLAS (BATTERED DEEP-FRIED BABY SQUIDS)	MORCEAUX DE CALAMAR FRITS
RAPE	PEIXE SAPO	MONKFISH	LOTTE
RAPE CON ALMEJAS Y COLA DE LANGOSTINOS	PEIXE SAPO CON AMEIXAS E COLA DE LANGOSTINOS	MONKFISH WITH CLAMS AND KING PRAWN TAILS	LOTTE AUX CLOVISSES ET AUX QUEUES DE GROSSES CREVETTES
RAPE CON ALMEJAS Y GAMBAS	PEIXE SAPO CON AMEIXAS E GAMBAS	MONKFISH WITH CLAMS AND PRAWNS	LOTTE AUX CLOVISSES ET AUX CREVETTES
RAPE CON GRELOS Y MARISCO	PEIXE SAPO CON GRELOS E MARISCO	MONKFISH WITH TURNIP TOPS AND SEAFOOD	LOTTE AUX BROCOLI-RAVES ET AUX FRUITS DE MER
RAPE EN SALSA CON GRELOS Y LANGOSTINOS	PEIXE SAPO EN SALSA CON GRELOS E LANGOSTINOS	MONKFISH WITH SAUCE, TURNIP TOPS AND KING PRAWNS	LOTTE A LA SAUCE, AUX BROCOLI-RAVES ET AUX GROSSES CREVETTES
REVUELTO	REVOLTO	SCRAMBLED EGGS	ŒUFS BROUILLÉS
REVUELTO DE ESPINACAS Y GAMBAS	REVOLTO DE ESPINACAS E GAMBAS	SCRAMBLED EGGS WITH SPINACH AND PRAWNS	ŒUFS BROUILLES AUX ÉPINARDS ET AUX CREVETTES
REVUELTO DE GAMBAS	REVOLTO DE GAMBAS	SCRAMBLED EGGS WITH PRAWNS	ŒUFS BROUILLES AUX CREVETTES
REVUELTO DE GRELOS Y GAMBAS	REVOLTO DE GRELOS E GAMBAS	SCRAMBLED EGGS MIXED WITH TURNIP TOPS AND PRAWNS	ŒUFS BROUILLÉS AUX BROCOLI-RAVES ET AUX CREVETTES
REVUELTO DE JAMÓN Y CHAMPIÑONES	REVOLTO DE XAMÓN E CHAMPIÑONS	SCRAMBLED EGGS WITH DRY-CURED HAM AND MUSHROOMS	ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON ET AUX CHAMPIGNONS

REVUELTO DE LANGOSTINOS CON GRELOS	REVOLTO DE LAGOSTINOS CON GRELOS	SCRAMBLED EGGS WITH KING PRAWNS AND TURNIP TOPS	ŒUFS BROUILLES AUX GROSSES CREVETTES ET AUX BROCOLI-RAVES
REVUELTO DE QUESO	REVOLTO DE QUEIXO	SCRAMBLED EGGS WITH CHEESE	ŒUFS BROUILLES AU FROMAGE
REVUELTO DE SETAS	REVOLTO DE FUNGOS	SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS	ŒUFS BROUILLES AUX CHAMPIGNONS
REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS	REVOLTO DE FUNGOS E GAMBAS	SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS AND PRAWNS	ŒUFS BROUILLÉS AUX CHAMPIGNONS ET AUX CREVETTES
REVUELTO DE SETAS Y LANGOSTINOS	REVOLTO DE FUNGOS E LANGOSTINOS	SCRAMBLED EGGS MUSHROOMS AND PRAWNS	ŒUFS BROUILLÉS AUX CHAMPIGNONS ET AUX CREVETTES
REVUELTO DE TRIGUEROS Y BACON	REVOLTO DE TRIGUEIROS E TOUCIÑO ENTREFEBRADO	SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS AND BACON	ŒUFS BROUILLÉS AUX ASPERGES VERTES ET AU LARD FUMÉ
SALCHICHÓN	SALCHICHÓN	SALCHICHÓN SAUSAGE	SAUCISSON
SALCHICHÓN IBÉRICO	SALCHICHÓN IBÉRICO	IBERIAN SALCHICHÓN	SAUCISSON IBÉRIQUE
SALMÓN	SALMÓN	SALMON	SAUMON
SALMÓN A LA PLANCHA	SALMÓN À PRANCHA	GRILLED SALMON	SAUMON A LA PLANCHA
SALMÓN EN SALSA	SALMÓN EN SALSA	SALMON WITH SAUCE	SAUMON A LA SAUCE
SALPICÓN	SALPICÓN	SEAFOOD SALAD	COCKTAIL DE FRUITS DE MER
SALPICÓN DE RAPE CON MARISCO	SALPICÓN DE PEIXE SAPO CON MARISCO	MONKFISH AND SEAFOOD SALAD	COCKTAIL DE LOTE AUX FRUITS DE MER
SALPICÓN DE RAPE Y LANGOSTINOS	SALPICÓN DE PEIXE SAPO E LANGOSTINOS	MONKFISH AND KING PRAWNS SALAD	COCKTAIL DE LOTTE AUX CREVETTES
SALTEADO DE GRELOS CON JAMÓN	SALTEADO DE GRELOS CON XAMÓN	SAUTÉED TURNIP TOPS AND HAM	BROCOLI-RAVES AU JAMBON SAUTES

SAN JACOBOS CASEROS	SAN XACOBOS CASEIROS	HOMEMADE ESCALOPE WITH CHEESE FILLING	CORDONS BLEUS MAISON
SETAS A LA PLANCHA CON JAMÓN IBÉRICO	FUNGOS Á PRANCHA CON XAMÓN IBÉRICO	GRILLED MUSHROOMS WITH IBERIAN HAM	CHAMPIGNONS À LA PLANCHA AU JAMBON IBÉRIQUE
SETAS CON ALMEJAS	FUNGOS CON AMEIXAS	CLAMS AND MUSHROOMS	CHAMPIGNONS AUX CLOVISSES
SOLOMILLO A LA PIMIENTA	SOLOMBO Á PEMENTA	SIRLOIN STEAK WITH PEPPER	FILET AU POIVRE
SOLOMILLO DE TERNERA	SOLOMBO DE TENREIRA	VEAL SIRLOIN STEAK	FILET DE VEAU
SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A LA PLANCHA CON CHAMPIÑONES	SOLOMBO DE TENREIRA GALEGA Á PRANCHA CON CHAMPIÑÓNS	GRILLED GALICIAN VEAL SIRLOIN STEAK WITH MUSHROOMS	FILET DE VEAU GALICIEN À LA PLANCHA AUX CHAMPIGNONS
SOLOMILLO EN SALSA DE GRELOS	SOLOMBO EN SALSA DE GRELOS	SIRLOIN STEAK WITH TURNIP TOP SAUCE	FILET A LA SAUCE AUX BROCOLI-RAVES
SOPA DE PESCADO Y MARISCO	SOPA DE PEIXE E MARISCO	FISH AND SEAFOOD SOUP	SOUPE DE POISSON ET FRUITS DE MER
SOPA FRÍA DE MELÓN	SOPA FRÍA DE MELÓN	COLD MELON SOUP	SOUPE FROIDE DE MELON
TABLA DE EMBUTIDOS	TÁBOA DE EMBUTIDOS	COLD CUTS BOARD	PLAT DE CHARCUTERIE
TABLA DE IBÉRICOS	TÁBOA DE IBÉRICOS	TABLE OF IBERIAN HAMS	PLAT DE METS IBÉRIQUES
TABLA DE QUESOS	TÁBOA DE QUEIXOS	TABLE OF CHEESE	PLAT DE FROMAGES
TABLA DE QUESOS Y ANCHOAS	TABÓA DE QUEIXOS E ANCHOAS	TABLE OF CHEESE AND ANCHOVIES	PLAT DE FROMAGES ET ANCHOIS
TALLARINES A LA BOLOÑESA	TALLARÍNS Á BOLOÑESA	NOODLES BOLOGNESE	NOUILLES BOLOGNAISE
TERNERA ASADA	TENREIRA ASADA	ROAST BEEF	RÔTI DE VEAU
TOMATE A LA PLANCHA	TOMATE Á PRANCHA	GRILLED TOMATO	TOMATE GRILLÉE
TORTILLA	TORTILLA	SPANISH OMELETTE	OMELETTE

TORTILLA DE GAMBAS	TORTILLA DE GAMBAS	PRAWNS OMELETTE	OMELETTE AUX CREVETTES
TORTILLA DE JAMÓN	TORTILLA DE XAMÓN	HAM OMELETTE	OMELETTE AU JAMBON
TORTILLA DE QUESO	TORTILLA DE QUEIXO	CHEESE OMELETTE	OMELETTE AU FROMAGE
TORTILLA DE VERDURAS	TORTILLA DE VERDURAS	VEGETABLES OMELETTE	OMELETTE AUX LEGUMES
TORTILLA FRANCESA	TORTILLA FRANCESA	OMELETTE	OMELETTE NATURE
TRIPAS DE CERDO COCIDAS	TRIPAS DE PORCO COCIDAS	BOILED PORK INTESTINES	TRIPES DE PORC BOUILLIES
VENTRESCA CON TOMATE Y PIMIENTOS DE PIQUILLO	VENTRECHA CON TOMATE E PEMENTOS DE PIQUILLO	TUNA BELLY SERVED WITH TOMATO AND PIQUILLO RED PEPPERS	VENTRÈCHE À LA TOMATE ET AUX POIVRONS DE PIQUILLO
VERDURAS A LA PARRILLA CON QUESO	VERDURAS Á PRANCHA CON QUEIXO	GRILLED VEGETABLES WITH CHEESE	LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE
VERDURAS A LA PLANCHA	VERDURAS Á PRANCHA	GRILLED VEGETABLES	LÉGUMES À LA PLANCHA
VIEIRAS A LA GALLEGA	VIEIRAS Á GALEGA	GALICIAN-STYLE SCALLOPS	COQUILLES SAINT-JACQUES À LA GALICIENNE
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA	ZAMBURIÑAS Á PRANCHA	GRILLED SMALL SCALLOPS	PÉTONCLES À LA PLANCHA
ZAMBURIÑAS	ZAMBURIÑAS	SMALL SCALLOPS	PÉTONCLES
ZORZA	ZORZA	"ZORZA" (PAPRIKA PORK CUBES)	ZORZA



POSTRES DE LA CASA Y BOLLERIA	POSTRES DA CASA E BOLERIA	HOMEMADE DESSERTS AND PASTRIES	DESSERTS DU CHEF ET NIENNOISERIE
ARROZ CON LECHE	ARROZ CON LEITE	RICE PUDDING	RIZ AU LAIT
BIZCOCHO	BISCOITO	CAKE	GÂTEAU
BIZCOCHO TIERNO DE LIMÓN	BISCOITO TENRO DE LIMÓN	LEMON SPONGE CAKE	GÂTEAU TENDRE AU CITRON
BOLLERIA	BOLERIA	PASTRIES	VIENNOISERIE
BROWNIE DE CHOCOLATE	BROWNIE DE CHOCOLATE	CHOCOLAT BROWNIE	BROWNIE AU CHOCOLAT
CAÑAS RELLENAS DE CREMA	CAÑAS RECHEAS DE CREMA	CUSTARD-FILLED CANNOLI	CORNETS FOURRÉS DE CRÈME PÂTISSIÈRE
CHURROS	CHURROS	CHURROS (FLOWER FITTER STICKS)	CHURROS PIÈCE
COPA ESPECIAL DE LA CASA	COPA ESPECIAL DA CASA	SPECIAL CUP	COUPE SPECIALE MAISON
CREMA DE CHOCOLATE	CREMA DE CHOCOLATE	CHOCOLATE CREAM	CRÈME AU CHOCOLAT
CROISSANT	CROISSANT	CROISSANT	CROISSANT
CROISSANT A LA PLANCHA	CROISSANT Á PRANCHA	GRILLED CROISSANT	CROISSANT À LA PLANCHA
FILLOAS	FILLOAS	GALICIAN PANCAKES	CRÊPES GALICIENNES
FLAN	FLAN	CRÈME CARAMEL	FLAN
FLAN CON NATA	FLAN CON NATA	CREME CARAMELWITH CREAM	FLAN À LA CRÈME
FRESAS CON NATA	AMORODOS CON TONA	STRAWBERRIES WITH CREAM	FRAISES CHANTILLY
MACEDONIA DE FRUTAS DE TEMPORADA	MACEDONIA DE FROITAS DE TEMPADA	SEASONAL FRUIT SALAD	SALADE DE FRUITS DE SAISON
MAGDALENA	MADALENA	SPANISH MUFFINS	MADELEINE

MEMBRILLO	MARMELO	QUINCE JELLY	COING
MOUSSE DE LIMÓN	MOUSSE DE LIMÓN	LEMON MOUSSE	MOUSSE AU CITRON
NAPOLITANA	NAPOLITANA	NEAPOLITAN	PETIT PAIN
QUESO FRESCO GALLEGO	QUEIXO FRESCO GALEGO	GALICIAN WHITE CHEESE	FROMAGE FRAIS GALICIEN
REQUESÓN DE LA CAPELA	REQUEIXO DA CAPELA	COTTAGE CHEESE FROM CAPELA	FROMAGE BLANC DE LA CAPELA
TARTA DE MANZANA	TARTA DE MAZÁ	APPLE CAKE	TARTE AUX POMMES
TARTA DE QUESO	TARTA DE QUEIXO	CHEESE CAKE	TARTE AU FROMAGE
TARTA DE SANTIAGO	TARTA DE SANTIAGO	SANTIAGO ALMOND CAKE	TARTE DE SANTIAGO AUX AMANDES
TARTA HELADA AL WHISKY	TARTA XEADA AO WHISKY	WHISKY ICE-CREAM CAKE	TARTE GLACÉE AU WHISKY
TIRAMISÚ	TIRAMISÚ	TIRAMISU	TIRAMISU
TOSTADA	TORRADA	TOAST	PAIN GRILLÉ





BEBIDAS	BEBIDAS	DRINKS	BOISSONS
AGUA	AUGA	STILL WATER	EAU
AGUA CON GAS	AUGA CON GAS	SPARKLING WATER	EAU PÉTILLANTE
AGUARDIENTE	AUGARDENTE	HOMEMADE LIQUOR	EAU-DE-VIE
AGUAS MINERALES	AUGAS MINERAIS	MINERAL WATER	EAU MINÉRALE
BATIDOS	BATIDOS	MILK SHAKES	MILK-SHAKES
BATIDOS NATURALES	BATIDOS NATURALES	FRESH-MADE MILK SHAKES	MILK-SHAKES NATURE
CAFÉ	CAFÉ	COFFEE	CAFÉ
CAFÉ BOMBÓN	CAFÉ BOMBÓN	CHOCOLATE COFFEE	CAFÉ AU LAIT CONCENTRÉ
CAFÉ CON HELADO O NATA	CAFÉ CON XEADO OU NATA	ICE-CREAM OR CREAM COFFEE	CAFÉ ET GLACE OU CRÈME
CAFÉ CON HIELO	CAFÉ CON XEO	ICED COFFEE	CAFÉ AVEC DES GLAÇONS
CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LEITE	WHITE COFFEE	CAFÉ AU LAIT
CAFÉ CORTADO	CAFÉ CORTADO	COFFEE WITH A DROP OF MILK	NOISETTE
CAFÉ DE PUCHERO	CAFÉ DE POTA	COFFEE (POT-MADE)	CAFÉ AU CHAUDRON
CAFÉ DESCAFEINADO	CAFÉ DESCAFEINADO	INSTANT DECAF	DÉCAFÉINÉ
CAFÉ DOBLE	CAFÉ DOBRE	LARGE BLACK COFFEE	CAFÉ DOUBLE
CAFÉ IRLANDÉS	CAFÉ IRLANDES	IRISH COFFEE	CAFÉ IRLANDAIS
CAFÉ IRLANDÉS RESERVA	CAFÉ IRLANDES RESERVA	RESERVE IRISH COFFEE	CAFÉ IRLANDAIS RÉSERVE
CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	BLACK COFFEE	CAFÉ NOIR
CAFÉ SOLO	CAFÉ SO	BLACK COFFEE	CAFÉ NOIR
CAFÉ SOLUBLE	CAFÉ SOLUBLE	INSTANT COFFEE	CAFÉ SOLUBLE

CAÑA DE CERVEZA	CAÑA DE CERVEXA	SMALL DRAFT BEER (1/2 PINT)	VERRE
CAPUCHINO	CAPUCHINO	CAPUCCINO	CAPUCCINO
CARAJILLO	CARAJILLO	"CARAJILLO", GALICIAN COFFEE	CAFÉ ARROSÉ DE COGNAC
CARAJILLO CON NATA	CARAJILLO CON TONA	CARAJILLO WITH CREAM	CAFÉ ARROSÉ DE COGNAC-CRÈME
CERVEZA	CERVEXA	BEER	BIÈRES
CHAMPÁN	CHAMPAÑA	CHAMPAGNE	CHAMPAGNE
CHOCOLATE	CHOCOLATE	CHOCOLATE	CHOCOLAT
CHOCOLATE CON NATA	CHOCOLATE CON TONA	CHOCOLATE WITH CREAM	CHOCOLAT À LA CRÈME
CHUPITOS DE LICORES	CHUPITOS DE LICORES	LIQUEUR SHOTS	GORGÉES DE LIQUEURS
CLARA DE CERVEZA	CLARA DE CERVEXA	SHANDY	PANACHÉ
COKTAILS	COKTAILS	COKTAILS	COCKTAILS
COMBINADOS	COMBINADOS VARIOS	MIXED DRINKS	COMBINÉS
COÑACS	COÑACS	COGNAC	COGNAC
CORTO DE CERVEZA	CURTO DE CERVEXA	SHORT-GLASS DRAFT BEER	PETIT VERRE
CRianza	CRianza	CRianza (AGED FOR 2 YEARS)	ÉLEVAGE
GASEOSA	GASOSA	SODA WATER	EAU GAZEUSE
GINEBRA	XENEBRA	GIN	GIN
GRAN RESERVA	GRAN RESERVA	GRAN RESERVA (AGED FOR AT LEAST 5 YEARS)	GRANDE RÉSERVE
GUINDA	GUINDA	SOUR CHERRY	CERISE
INFUSIONES	INFUSIÓNS	TEA	THÉS

JARRA 1/2 LITRO	XARRA ½ LITRO	PINT	PINTE
LICOR DE GUINDA	LICOR DE GUINDA	SOUR CHERRY LIQUEUR	LIQUEUR DE CERISE
LICORES	LICORES	LIQUEURS	LIQUEURS
LIMONADA	LIMOADA	LEMONADE	LIMONADE
MANZANILLA	MACELA	CAMOMILE TEA	CAMOMILLE
MELOCOTÓN	PEXEGO	PEACH	PÊCHE
MENTA POLEO	MENTA POLEO	PEPPERMINT TEA	MENTHE POULIOT
MOSTO	MOSTO	GRAPE-JUICE	JUS DE RAISIN
NARANJADA NATURAL	LARANXADA NATURAL	FRESH ORANGE SQUASH	ORANGEADE NATURE
ORCHATA	ORCHATA	HORCHATA	ORGEAT
PACHARÁN	PACHARÁN	PACHARAN (SLOE LIQUEUR)	PACHARAN
PINTA	PINTA	PINT	PINTE
PONCHE	PONCHE	PUNCH	PUNCH
REFRESCO ENERGÉTICO	REFRESCO ENERXÉTICOS	ENERGY DRINK	BOISSON ÉNERGÉTIQUE
REFRESCOS	REFRESCOS	SOFT DRINKS	SODAS
RESERVA	RESERVA	RESERVA (AGED FOR 3 YEARS)	RÉSERVE
RON	RON	RUM	RHUM
SIDRA	SIDRA	CIDER	CIDRE
SORBETE DE LIMÓN	SORBETE DE LIMÓN	LEMON SORBET	SORBET AU CITRON
TÉ	TÉ	BLACK TEA	THÉ
TEQUILA	TEQUILA	TEQUILA	TEQUILA
TILA	TILA	LINDEN FLOWER TEA	TILLEUL

TUBO	TUBO	LONG-GLASS DRAFT BEER	GRAND VERRE
VASO DE LECHE	VASO DE LEITE	GLASS OF MILK	VERRE DE LAIT
VINO	VIÑO	WINE	VIN
VINO BLANCO	VIÑO BRANCO	WHITE WINE	VIN BLANC
VINO TINTO	VIÑO TINTO	RED WINE	VIN ROUGE
VODKA	VODKA	VODKA	VODKA
WHISKY	WHISKY	WHISKY	WHISKYS
ZUMO DE MELOCOTÓN	ZUME DE PEXEGO	PEACH JUICE	JUS DE PÊCHE
ZUMO DE NARANJA NATURAL	ZUME DE LARANXA NATURAL	FRESH SQUEEZED ORANGE JUICE	JUS D'ORANGE NATURE
ZUMO DE PIÑA	ZUME DE PIÑA	PINAPPLE JUICE	JUS DE ANANAS
ZUMOS DE TOMATE	ZUME DE TOMATE	TOMATO JUICE	JUS DE TOMATE



COLABORAN

- **PARADOR DE FERROL**
Plaza do Contralmirante Azarola Gresillón, s/n, 15401 Ferrol, A Coruña.
Teléfono: **981 35 67 20**
- **RESTAURANTE COTÉ**
Calle Pardo Baixo, 19 Bajo, 15403 Ferrol, A Coruña. Teléfono: **981 35 03 67**
- **RESTAURANTE O'PARRULO**
Ctra. Catabois, 401, 15405 Ferrol, A Coruña. Teléfono: **981 31 86 53**
- **BLA BLA CAFÉ**
Calle Real, 193, 15402 Ferrol, A Coruña. Teléfono: **981 35 00 06**
- **CAFETERÍA SARGA**
Pº Marina, 10, 15401 Ferrol, A Coruña. Teléfono: **981 30 03 55**
- **EN PANES**
Calle Dolores, 2, 15402 Ferrol, A Coruña. Teléfono: **981 30 00 11**
- **ASADOR DEL PUERTO**
Av Mar, 27, 15620 Mugaridos, A Coruña. Teléfono: **619 939 412**
- **MESÓN DO FEAL**
Rúa Camiño de Buios, 22 (Magalofes), Fene, A Coruña. Teléfono: **981 34 00 44**
- **MESÓN O CAMPO**
San Ramón, s/n, 15563 Moeche, A Coruña. Teléfono: **981 40 44 75**
- **LOS PINARES**
Praia da Madalena, 15621 Cabanas, A Coruña. Teléfono: **693 204 533**
- **HOTEL A MIRANDA**
Lugar do Barral, Feás, 15179 Cariño, A Coruña. Teléfono: **981 41 32 24**



Ver establecimientos en Google Maps
Ver establecimientos en Google Maps





FERROLTERRA RÍAS ALTAS



CASA DO CONCELLO DE FERROL, PRAZA DE ARMAS S/N • 15402 FERROL [A CORUÑA]

WWW.TURISMOFERROLTERRA.ES



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo
de Desenvolvemento Rexional
"Unha maneira de facer Europa"

