

ARAILO

18 al 24 de Octubre de 2019



TARTAR DE CARABINERO Y GAMBÓN « 14.50

CEVICHE DE CORVINA « 14.50

CABALLA GLASEADA CON BERENJENA CHINA « 14.50

VOLANDEIRAS AGRIDULCES « 4 UNIDADES « 13.50

BERBERECHOS A LA BRASA « 15.50

CHIPIRONES SALTEADOS CON MIEL Y MOSTAZA « 13.50

EMPANADA CRUJIENTE DE XOUBAS « 1 UNIDAD « 6.50

MEJILLONES CHILLI « 500 GRAMOS « 12.50

CROQUETA - NIGIRI DE MERLUZA « 2 UNIDADES « 7.90

ALCACHOFAS A LA BRASA CON NUECES FRITAS « 13.50

BAO DE PATO « 1 UNIDAD « 8.00

DUMPLINGS DE CARBONARA « 4 UNIDADES « 12.50

DUMPLINGS DE COCHINO CON MANZANA « 4 UNIDADES « 14.00

DUMPLINGS CRUJIENTES PERIGOURDINE « 4 UNIDADES « 12.50

COSTILLAR DE TERNERA ASADA Y PATATA MACHACADA « 18.50

PIZZA FINA DE ANGIILA, MANGO Y BERROS « 16.50

CANELONES DE CARRILLERA DE TERNERA « 14.50

TUÉTANO A LA BRASA + STEAK TARTAR « 22.50

ALBACORA CON JUDÍAS VERDES Y AJADA DE KIMCHY « 13.50

VINOS

	Bot.	Copa	
blancos	19.50	3.50	The Flower And The Bee 2018. Treixadura. Ribeiro
	22	4	Gaba do Xil 2018 Godello. Valdeorras
	21	3.80	Ponte da Boga 2018. Godello. Ribeira Sacra
	21	3.80	Olga 2017. Albariño. Rías Baixas
	24	4.40	Albamar 2018 Albariño Rías Baixas
	25	4.60	Agás Do Tempo 2017 Treixadura y ttorrontés. Ribeiro
	26		Leirana 2018. Albariño. Rías Baixas
	31		Viña De Martín Os Pasás 2016. Varias. Ribeiro
	34		Alanda 2017. Godello, Treixadura y Doña Blanca. Monterrei.
	16	2.50	Mosquita Muerta 2018. Malvasía. Madrid
18	3.30	Basa 2018. Verdejo. Rueda	
20	3.60	Uno Goianea Koop 2015 Hondarribi Zuri. Riesling. Txacol	
22	4	Koehler Ruprecht Kabinett Trocken 2014 Riesling Alemania	
18	3.30	Javier Sanz 2018. Sauvignon blanc. Rueda	
tintos	18	3.30	The Flower And The Bee 2016 Sousón. Ribeiro
	20	3.70	Gaba Do Xil 2016. Mencía. Valdeorras
	22	4	Ponte da Boga 2018. Mencía. Ribeira Sacra
	25	4.50	Bastión De La Luna 2018. Loureiro y espadeiro. Rías Baixas
	27		Guímaro Camiño Real 2017. Mencía. Ribeira Sacra
	24	4.30	Abadía de GomariZ 2013. Varias. Ribeiro
	34		Candea 2016. Varias. Monterrei
	22	4	Algueira 2018. Mencía. Ribera Sacra
	26		Castro Valtuille Barrica. Mencía. Bierzo
	32		A torna dos pasas 2016. Brancellao, Caiño Tinto. Ribeiro
	23	4.10	Pies Negros 2017. Graciano. Rioja
	22	4	Manga del Brujo 2015. Shiraz. Calatayud.
	25	4.50	Quinta Milú La Cometa 2018. Tinta fina. Ribera del Duero
	48		André Clouet G. Réserve Blanc de Noirs. Champagne
	58		Claude Cazals Blanc Blancs Grand Cru. Champagne
65		Mousse & Fils "Les Vignes De Mon Village". Champagne	
otros	21	3	Porto VZ Tawny. Varias. Oporto
	21	3	Micaela. Manzanilla. Sanlúcar
	29	4.20	MR Telmo Rodríguez (50 Cl.) 2015. Moscatel. Málaga