

Notifica siempre al staff acerca de tus intolerancias, alergias o enfermedad celíaca.

CHIRINGUITO LOS PINARES

ARROCES & PAELLAS

PAELLA CABANESA 12 /ración

arroz caldoso con berberechos frescos de la ría

PAELLA DE ALGAS 13 /ración

arroz caldoso con alga 'ramallo de mar' ecológica

PAELLA NEGRA 12 /ración

arroz caldoso con calamares y alioli

✓ **TORTILLA** *disque é a mellor do mundo*

GRANDE (28CM, 12€) PEQUEÑA (22CM, 9€) RACIÓN (5€)

con huevos camperos, patata gallega de Kennebec y cebolla (o no) del huerto de María

MARISCO

CAZUELA DE ALMEJAS DE LONJA CON PULPO 16

salteados a la sartén con ajo y cayena

PULPO «Á FEIRA» 16

con oliva virgen, sal y pimentón al estilo Carballiño

ALMEJAS A LA MARINERA 16

con la salsa secreta de la chef Chus

NAVAJAS gallegas de la ría (10 ud.) 16

MEJILLONES gallegos abiertos al vapor 8

NÉCORAS frescas de la costa gallega 8 /ud.

ZAMBURIÑAS 14

a la plancha rociadas con salsa de mar (6 ud.)

BERBERECHOS frescos de la ría al vapor 12

LANGOSTINOS a la plancha (8 ud.) 13

ZONA VERDE

✓✓ **PARRILLADA DE VERDURAS** 10

berenjena, calabacín, tomate, cebolla, espárragos

✓✓ **PIMIENTOS DO COUTO** del huerto de María 8

ENSALADA MIXTA 9

lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, maíz, pimiento morrón, espárragos, atún, huevo cocido

✓ **ENSALADA CAPRESE** 9

mozzarella fresca, tomate, panecillos, albahaca

✓✓ **ENSALADA DE TOMATE** 7

tomate, cebolla, aceitunas

PESCADO

PARROCHITAS tiernas 'de la ría a la caja' 9

SARDINAS asadas a cuatro tiempos (4 ud.) 12

CALAMARES con rebozado casero 10

CARNE

RAXO AL ESTILO LUGUÉS con patata panadera 10

CHURRASCO de costilla de cerdo a la parrilla 10

MILANESA de **POLLO** de corral 8

CARNE ASADA en 'pota' de la abuela Fe 11

ALBÓNDIGAS caseras sobre cama de espagueti 10

CROQUETAS caseras de jamón 8

CHORIZO CRIOLLO a la parrilla 4

PEQUES

ESPAGUETI con salchicha 7

EMPANADA gallega de atún al estilo tradicional 7

✓ **HUEVOS FRITOS ECOLÓGICOS** con patatas 8

✓✓ **PATATAS** fritas o cocidas 4

✓ Veggie ✓✓ Vegan Pan sin gluten 1,5

LAS SUGERENCIAS DE LA CHEF APARECEN SUBRAYADAS

POSTRES CASEROS

FILLOAS DE CAFÉ con pan y pasas 5

FILLOAS con fresas y nata 5

FILLOAS con chocolate, nata, miel o caramelo 4

CREMA DE LIMÓN con sus virutas y galleta 4

TARTA DE QUESO con frutos rojos 5

REQUEIXO DA CAPELA con nueces, fresas y miel 5

TORRIJAS de pan gallego sobre isla flotante 4,5

TIRAMISÚ con frambuesas 5

TARTA DE ZANAHORIA 5

en brazo de gitano con chocolate crujiente



OTROS POSTRES

TARTA DE SANTIAGO 4

BROCHETAS DE MELÓN Y SANDÍA CON CHOCOLATE 5

FRESAS CON NATA 5

FRUTA DE TEMPORADA 3

QUESO DE ULLOA CON MEMBRILLO 5

YOGUR NATURAL ECOLÓGICO 2,5 (CON MIEL Y NUECES +0,5)

YOGUR VEGETAL CON NUECES 3

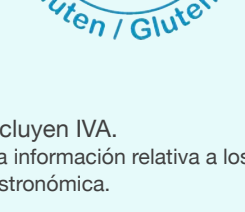
TARTA HELADA 3,5

CHIRINGUITO LOS PINARES

ASESORADO POR ACEGA

Premio FACE 2019 a mejor restaurante de España

asesorado por una asociación perteneciente a FACE



Todos los precios están en euros e incluyen IVA. Según el Reglamento (UE) 1169/2011, disponemos de la información relativa a los alérgenos presentes en nuestra oferta gastronómica.