

# Lapulperia de Marina

## DE TODO UN POCO - A LITTLE BIT OF EVERYTHING

Morcilla de puerros..... <i>Leek blood sausage</i>	7,50 €
Pimientos asados naturales..... <i>Fresh roast peppers</i>	8,95 €
Selección de quesos gallegos (San Simón, Nabiza, Tetilla y Ulloa)..... <i>A selection of galician cheeses (San Simón, Nabiza, Tetilla y Ulloa)</i>	9,50 €
Tortilla de pulpo..... <i>Octopus omelette</i>	9,95 €
Verduras de temporada con laminas de xamón..... <i>Seasonal vegetables with blades of galician ham</i>	9,95 €
Sopa de pescado y marisco..... <i>Seafood and fish soup</i>	10,90 €
Pimientos rellenos de gambas y hongos en salsa de chipirón... <i>Peppers stuffed shrimps and mushrooms in cuttlefish sauce</i>	10,95 €
Cecina de vaca (acompañada de pan de hogaza con tomate y aceite de oliva virgen)..... <i>Beef jerky (accompanied by a loaf bread with tomatoe and virgin olive oil)</i>	11,00 €
Jamón ibérico de bellota..... <i>Iberian ham (acorn)</i>	18,00 €

## MARISCO DE CONCHA - SHEEL SEAFOOD

Mejillones de Boiro..... <i>Boiro mussels</i>	9,50 €
Zamburiñas a la plancha..... <i>Grilled galician scallops</i>	8,50 €
Navajas..... <i>Razor clams</i>	9,50 €
Vieiras a la gallega ( 4 unidades)..... <i>Galician style scallops</i>	16,00 €
Berberechos..... <i>Cockles</i>	9,00 €
Almejas en salsa verde..... <i>Clams in green sauce</i>	19,00 €
Ostras..... <i>Oysters (unit cost)</i>	4,00 €/U

## MARISCO DE LONJA - SEAFOOD

Gambas de Huelva a la plancha / <i>Grilled shrimps from Huelva</i> ..	16,00 €
Langostinos / <i>Prawns</i> ..	14,00 €
Cigalas / <i>Crayfish</i> .....	16,00 €
Necora / <i>Velvet swim crab</i> .....	8,00 €
Percebes / <i>Barnacles (150gr)</i> .....	18,00 €
Quisquillon / " <i>Quisquillon</i> " (its a kind of shirmp).....	17,00 €
Abacanto / <i>European lobster</i> .....	SM
Langosta / <i>Lobster</i>	
Centollo / <i>Spider crab</i> ..	24,00 €
Buey / <i>Brown crab</i> .....	18,00 €

## LAS ENSALADAS - THE SALADS

De mejillones cocidos, lechuga patata cocida, granada y mayonesa casera de ajo..... <i>Boiled mussels, lettuce, boiled potato, pomegranate and home-made garlic mayonnaise.</i>	7,50 €
De pimientos asados y ventresca..... <i>Grilled peppers and tuna belly</i>	8,50 €
Templada de vieiras..... <i>Tempered scallops</i>	8,50 €
De pulpo con patata confitada al ali-oli ligero de frutas y pimenton dulce..... <i>Of octopus with confited potato with soft fruit garlic and sweet pepper</i>	9,00 €

## DE LA COSTA DA MORTE - DA MORTE COAST

Chipirones de potera fritos..... <i>Fried jiggling cuttlefish</i>	14,00 €
Bacalao al gusto..... <i>Codfish (to your taste)</i>	14,00 €
Merluza a la gallega..... <i>Galizian style hake</i>	14,00 €
Chipirones encibollados..... <i>Cuttlefish in onion</i>	15,00 €
Cocochas de bacalao al Pil-pil..... <i>Pil pil style "cocochas" (cod cheeks)</i>	16,00 €
Cogote de merluza (2 personas)..... <i>Hake neck (two people)</i>	22,00 €
Txangurro al horno..... <i>Baked "txangurro" (prepared spider crab)</i>	28,00 €
Mero a la plancha con patatas panaderas..... <i>Grilled grouper with baked potatoes</i>	SM
Besugo a la espalda..... <i>"A la espalda" sea bream</i>	SM
Lenguado a la menier..... <i>"Meunier" sole</i>	SM
Lubina al horno con patatas panaderas..... <i>Baked seabass with potatoes</i>	19,00 €
Rodaballo al gusto..... <i>Turbot (to your taste)</i>	24,00 €
Rape de tripa negra asado en su propio jugo..... <i>In its own juice baked black bellied monkfish</i>	SM
Salmonetes fritos..... <i>Fried red mullets</i>	18,00 €
Cabracho a la bilbaina..... <i>Bilbaina style scorpion fish</i>	18,00 €
Rey..... <i>Red bream</i>	SM

## LOS TRADICIONALES - THE TRADITIONALS

Empanada gallega..... <i>Typical galician pie</i>	4,95 €
Caldo gallego..... <i>Galician soup</i>	5,50 €
Pimientos de padrón -Herbón..... <i>"Padrón" - Herbon peppers</i>	6,95 €
Orella..... <i>Pork ear</i>	8,00 €
Picadillo de matanza ( zorza)..... <i>Minced meat</i>	8,00 €
Lacón con grelos..... <i>Ham with turnip tops</i>	11,00 €
Garbanzos con bogavante..... <i>Chickpeas with lobster</i>	16,00 €

## LOS PULPOS DE MARINA - MARINA'S OCTOPUS

Cachelos - acompañamiento..... <i>"Cachelos" (prepared and boiled potatoes) - accompaniment</i>	3,00 €
Pulpo a la feira..... <i>A feira octopus (salt, sweet and sour paprika and virgin olive oil)</i>	14,00 €
Pulpo a la brasa con alioli suave..... <i>Grilled octopus with soft "ali-oli" (garlic mayonnaise)</i>	14,00 €
Carpaccio de pulpo..... <i>Carpaccio of octopus</i>	14,00 €

## ARROZ AL CALDERO - BOILER RICE

Arroz con pulpo..... <i>Rice with octopus</i>	13,50 €
Arroz marinero..... <i>Seafood rice</i>	14,00 €
Arroz caldoso con bogavante..... <i>"Caldoso" rice with lobster (soupy and creamy rice)</i>	27,00 €

## CROQUETAS DE LA ABUELA - GRANDMA'S CROQUETTES

De xamón de matanza..... <i>Home - made ham</i>	7,50 €
De chipirón..... <i>Cuttlefish</i>	7,50 €
De gambas..... <i>Prawn</i>	7,50 €

## CARNES GALLEGAS - GALIZIAN MEAT

Confit de pato con puré de castañas y salsa de nueces..... <i>Duck confit with chestnuts puree and walnuts sauce</i>	12,00 €
Carrilleras de ternera guisadas a fuego lento al vino tinto de Ribeira Sacra..... <i>Calf cheek cooked over low heat in "Ribeira Sacra" red wine</i>	13,00 €
Mollejas de cordero..... <i>Lamb sweetbreads</i>	16,00 €
Chuletillas de cabrito a la sartén salteadas con ajos tiernos..... <i>Frying pan goat kid chop with garlic tender</i>	14,00 €
Solomillo de vaca vieja a las brasas..... <i>Beef sirloin barbecue</i>	17,00 €
Chuletón de vaca gallega a la parrilla..... <i>Grilled galician cow steak</i>	S/M

## EL DULCE FINAL - THE SWEET ENDLESS

Tarta de Santiago..... <i>Santiago,s cake</i>	4,50 €
Cañas de O Carballeño..... <i>Cañas de O Carballeño (fried rolls filled with cream)</i>	6,50 €
Tarta de orujo..... <i>Orujo cake (spirit liqueur)</i>	4,50 €
Filloas caseras caramelizadas rellenas de crema pastelera... <i>"Filloas" pancakes candied filled</i>	5,50 €
Castañas en almíbar..... <i>Chestnuts in syrup</i>	5,95 €
Chocolate a muerte..... <i>Deadly chocolate</i>	5,95 €
Sorbete de mandarina..... <i>Tangerine sorbet</i>	6,00 €
Surtido de helados..... <i>Assortment of icecreams.</i>	

## VINOS DULCES - SWEET WINES

Moscatel..... <i>Moscatel</i>	3,50 €
Oporto..... <i>Oporto</i>	3,50 €
Pedro Ximenez..... <i>Pedro Ximenez</i>	4,00 €
Sauternes..... <i>Sauternes</i>	6,50 €

Lapulperia de Marina