

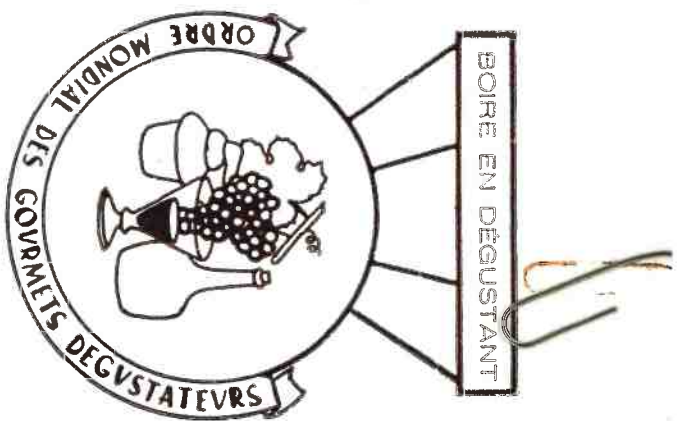
Bestourcoute



Fourniquet



ORENSE



Restaurante



Samignuel



RS 1. N. E. G. S.



SAMIGNUEL DE CHATEAU DE SAMIGNUEL



PLANCA AL-MARKET TURISTICO





PESCADOS

Lenguado Menier	
Lenguado Parrilla	
Merluza a la Gallega	
Merluza a la Parrilla	
Merluza a la Romana o cocida	
Merluza a la Primavera	
Merluza a la Sibia	
Rape Parrilla o Gallega	
Rodaballo Papillot	
Truchas a la Navarra	
Estuque al horno	
Salmonete grillé	
Labrina a la Parrilla	
Anguilas del Río Miño fritas	
Mero Parrilla salsa rosa	
Pulpo Estilo Ferria	
Parrillada de pescado (mínimo 2 raciones)	
Reo a la Papillot	
Labrina al horno	
Mero a la Sibia	
Salmon Parrilla o cocido	
Salmon Papillot	

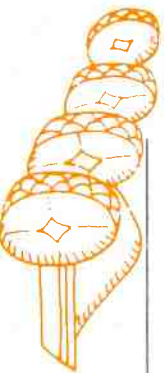
ENTREMESSES

Entremeses especiales de la casa	
Melón con jamón	425.-
Salmon ahumado	300.-
Trucha ahumada	600.-
Anguila ahumada	470.-
Estuque ahumado	420.-
Jamón gallego	450.-
Cocktail de mariscos	500.-
Jamón York al Oporto	700.-
Paté de la casa	550.-
Jamón de jabugo	300.-
Variado de ahumados	600.-
Cocktail de Melón	600.-

de jabugo.

SOPAS Y CREMAS

Consomé frío o caliente	150.-
Sopa de pescado	200.-
Sopa de marisco	200.-
Caldo gallego	150.-
Gazpacho Andaluz	250.-



HUEVOS Y PASTAS

Huevos fritos con jamón	325.-
Tortilla al gusto	225.-
Tortilla de Camarones	200.-
Tortilla de Gambas	200.-

PARILLA DE ANCHOAS
RESERVA DE CANGRIBUS

800.-

O/ ANCHOAS.

1.000.-



CARNES Y AVES

Lomo al ajo
 Filete de ternera
 Chuletta de ternera
 Entrecot de ternera con champignón
 Chuletón especial de la casa
 Solomillo «Sanniguel»
 Tournefé Gour met
 Chateaubriand (2 personas)
 Escalope «Sanniguel»
 Sesos rebozados al limón
 Pollo a la parvilla
 Riñones al Jerez
 Riñones a la parvilla
 Cabrito asado al horno

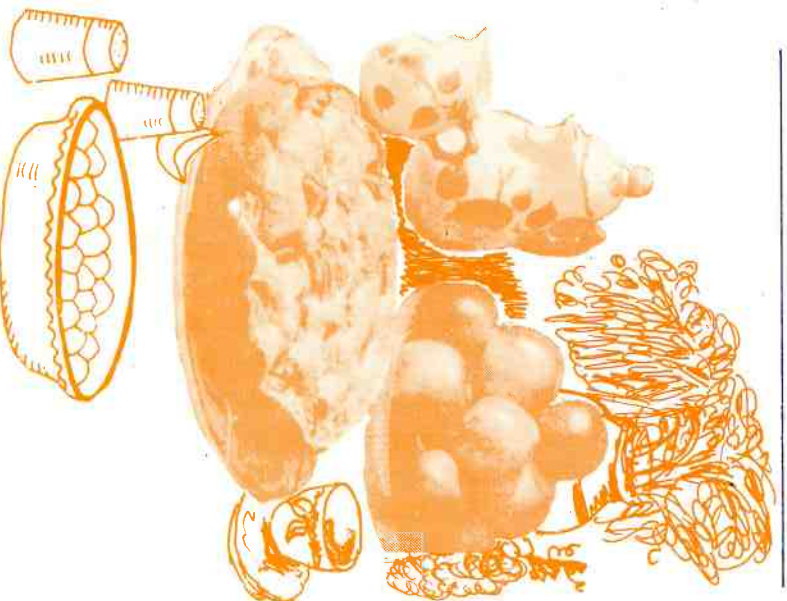
500.-
 550.-
 600.-
 600.-
 900.-
 950.-
 950.-
 950.-
 950.-
 950.-
 950.-
 950.-
 950.-
 950.-
 950.-



LEGUMBRES Y ENSALADA

Menestra del país
 Panaché de legumbres
 Guisantes salteados con jamón
 Judías verdes a la Portuguesa
 Alcachofas a la Romana
 Champiñón al ajillo
 Espárragos dos salsas
 Ensalada de lechuga y tomate
 Ensalada «Sanniguel»
 Ensalada de Endivias
 Ensalada de pollo

400.-
 400.-
 400.-
 450.-
 600.-
 600.-
 850.-
 400.-



BUFFET FRIO

Pollo asado
 Jamón de York
 Lacón relleno
 Pardiç escabechada
 * Ternera asada
 Salmón en Escabeche
 Truchas en Escabeche

500.-
 500.-
 550.-
 550.-
 550.-
 550.-
 550.-



Existe un «menú de la casa», que incluye los servicios, postre, pan y vino y su precio global será de **1.500,-** ptas. En hoja independiente se incluye el «n casa» con su composición. Existen hojas de reclamación a disposición de los clientes. El establecimiento tiene a disposición de los clientes la carta original sellada por el Servicio de Turismo. Los precios son globales, estando incluidos en ellos todos los porcentajes, taxes, impuestos, etc.



Platos que les recomienda

Empanada de Lombrera **La Chef**

Salmon o Variado de ahumados	400.
Truchas, Anguilas o Anchoas ahumadas	600.
Ensalada Sarriguell	450.
Ensalada de Angulas	350.
Melón con Jamón de Jabugo	1.000.
Cocktail de Melón	800.
Pimientos del País o Padron fritos	600.
Revuelto de Champiñones con Angulas	250.
Jamón de Jabugo	1.000.
Caldillo Gallego	700.
Sopa de Pescado	150.
Sopa de Mariscos	300.
Gazpacho Andaluz	400.
Salmon Parrilla o Papillot	250.
Lomo de Merluza con Angulas y Coochoas	1.300.
Merluza Capricho	1.400.
Rodaballo Parrilla o Gallega	1.300.
Merluza a la Parrilla o Gallega	1.000.
Merluza "82"	800.
Lenguado Menier	1.000.
Salmonetes fritos o Parrilla	800.
Anguilas fritas o Pulpo a la Porta	700.
Coochoas a la Vasca	600.
Coochoas con Angulas	1.300.
Lenguado Parrilla	1.300.
Lomo de Merluza con Almejas	1.000.
Lomo de Merluza con Angulas	1.200.
Lomo de Merluza con Coochoas	1.300.
Ancas de Pasa	1.300.
Merluza a la Sidra	600.
Chocuitos con Arroz	900.
Rape a la Parrilla o Gallega	600.
Taberna a la Parrilla o al Horno	650.
Mero a la Sidra	900.
Cabruto asado al horno o Pierna de Cordero	700.
Chuleton especial de la Casa	900.
Solomillo Sarriguell	850.



Platos que les recomienda nuestro Chef

M A R I S C O S D E L D I A

Cantollas de la Ria Kg.--	3.500.--
Ostras Gigantes (1/2 Docena)	600.--
Camarones 200 grms.	1.300.--
Mecoras 200 grms.	700.--
Gambas al ajillo	600.--
Gambas a la Plancha	500.--
Langostinos a la Plancha	700.--
Langosta de La Guardia dos salsas Kg.--	4.000.--
Lubrificante dos salsas Kg.--	3.500.--
Cocktail de Mariscos	900.--
Salpicón de Langosta	1.000.--
Mejillones dos salsas	400.--
Berberchos al Vapor	400.--
Ostras de Marín (1/2 Kg) Parrilla	2.000.--
Ostras de Marín (1/2 Kg) Cocidas	2.000.--
Almejas a la Marinera	600.--
Almejas al Natural con Limón	700.--
Vieiras de Marín (Prescra) 1 Kg	700.--

ALGUNAS DE NUESTRAS ESPECIALIDADES



Sopa
de mariscos

Lacón con grelos
y chorizos



Merluza
a la gallega

Cabrito
al horno



Pulpo
a feira

Postres
gallegos

