

# Carta

## Para empezar

Sopa o caldo	4,00
Pimientos de Padrón	6,00
Croquetas caseras	8,00
Entremeses	9,50

## Raciones del mar

Fritura de pescados	7,50
Langostinos	12,00
Navajas	12,00
Mejillones (ración)	6,50
Mejillones (bandeja)	8,50
Calamares	9,00
1/2 Pulpo á Feira	10,00
Pulpo á Feira	14,00
Merluza a la Romana	12,00
Zamburiñas	15,00

## Carnes

Churrasco cerdo c/ patatas	10,00
Churrasco mixto	12,00
Churrasco de ternera	13,00
Criollo	2,70
Chorizos al vino	7,00
Raxo al ajillo con patatas	8,00
Secreto de cerdo	9,00
Alitas de pollo con salsa texmex	7,00
Pechuga de pollo a la plancha	8,50
Milanesa de pollo	9,50
Bistec de lomo	7,50
Chuleta de cerdo	7,00

## Ensaladas

Simple	4,00
(tomate, zanahoria, cebolla y lechuga)	
Completa	6,00
(simple + aceitunas y atún)	
Tropical	7,00
(simple + melocotón, piña, jamón york, queso y aceitunas)	

## Huevos

Tortilla española pequeña	7,00
Tortilla española grande	10,00
Tortilla Francesa	3,50
Tortilla con chorizo pequeña	8,00
Tortilla con chorizo grande	12,00
Huevos con patatas	6,50
Huevos con chorizo y patatas	7,50

## Especialidades

Espetada de pollo c/ patatas	11,00
Espetada de cerdo c/ patatas	11,00
Espetada de ternera c/ patatas	14,00

## Postres

Postre casero del día	3,50
Queso con membrillo	3,00
Melocotón o Piña en almíbar	2,50
Tarta helada	2,80
Bandeja de pan	1,50

## Bocadillos Fríos

Jamón serrano	4,00	Salchichón	3,00
Queso	3,00	Chorizo	3,00

## Bocadillos Calientes

Bacon	3,00	Chorizo casero	5,00
Lomo de cerdo	4,20	Calamares	6,00
Filete de ternera	4,70	Tortilla española	4,50
Bacon y queso	4,00	Tortilla francesa	3,70

## MENÚS PARA CELEBRACIONES

# 1

**3 tapas (tortilla, saquitos de langostinos y croquetas)**  
**Churrasco a la brasa con patatas y criollo.**

Bebida: vino de la casa, cerveza de barril y refrescos.  
Postre, café y chupito de licor café, hierbas o crema.

**20€**

# 2

**3 tapas (tortilla, pulpo y croquetas)**  
**Churrasco mixto a la brasa con patatas y criollo.**

Bebida: vinos cosecheros, cerveza de barril y refrescos.  
Postre, café y chupito de licor café, hierbas o crema.

**28€**

# 3

**Langostinos a la plancha, vieiras a la gallega, bacalao con guarnición, ternera gallega asada o cordero asado con patata guisada.**

Bebida: vinos Rioja y Ribeiro con denominación, cerveza de barril y refrescos.  
Postre, café y chupito de licor café, hierbas o crema.

**40€**

\* Mínimo 8 pax.

### SÓLO PARA CENAS

Sesión discoteca y karaoke.  
**100€** (Máximo 35 pax y hasta las 03:00 h.)

### FIESTA INFANTIL de 8 a 15 años

Hamburguesa completa, patatas fritas, chucherías, refrescos varios y helado.

**10€** (Mínimo 10 pax. / 2 horas de salón)

## Bodega

### Riojas

Ramón Bilbao	2,30	14,00
Azpilicueta	2,30	14,00
Coto	2,00	14,00

### Ribera del Duero

Viña Mayor Roble	2,40	15,00
------------------	------	-------

### Mencías

Rectoral de Amandi	2,00	13,00
Abadía da Cova	2,40	17,00
Cosechero	1,60	7,50

### Albariños

Miudiño	1,90	12,00
Condes de Albarei	2,40	16,00
Paco y Lola	2,50	18,00

### Ribeiros

Costeira	1,80	12,00
----------	------	-------

### Godellos

Rochel	2,50	15,00
--------	------	-------

### Viño da casa

Viño da casa	1,20	7,00
--------------	------	------

## Disponemos de MENÚ DEL DÍA



C/. Principal, 127  
15930 BOIRO (A Coruña)

T/F **981 842 610**

pension@bartrillizos.com

[www.bartrillizos.com](http://www.bartrillizos.com)

**ALÉRGENOS**  
CONSULTE A NUESTRO  
PERSONAL



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuates



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Moluscos



Dióxido de azufre y sulfitos



Altramucos