

CASALEXO

BAR - VINOTECA

PARA COMPARTIR OU NON / PARA COMPARTIR O NO / TO SHARE... OR NOT

- **CALÇOTS, ROMESCU E FOIE** 13€
 - Calçots, romesco y foie
 - *Scallions, romesco sauce and foie gras*
- **CROQUETAS DE IBÉRICOS** 8€
 - Croquetas de ibéricos
 - *Iberian ham croquettes*
- **CROQUETAS DE QUEIXO E PISTO DE FROITOS VERMELLOS** 9€
 - Croquetas de queso y pisto de frutos rojos
 - *Croquettes with cheese and berry ratatouille*
- **XAMÓN IBÉRICO PURO LANDRA D.O. DEVESEA DE EXTREMADURA** 18€
 - Jamón ibérico puro bellota D.O. Dehesa de Extremadura
 - *Pure iberian acorn-quality ham [Dehesa de Extremadura origin]*
- **MONTADIÑOS DE SALMÓN AFUMADO, PATACA, QUEIXO E GUACAMOLE** 9€
 - Montaditos de salmón ahumado, patata, queso y guacamole
 - *Smoked salmon, potato, cheese and guacamole canapes*
- **TIRABEQUES, SALTEADO DE COGOMELOS SILVESTRES E LAGOSTINOS** 13€
 - Tirabeques, salteado de setas silvestres y langostinos
 - *Peas, sautéed wild mushrooms and shrimp*
- **ANCHOAS ARTESÁAS, TOMATE E QUEIXO DE TETILLA DA CAPELA** 9€
 - Anchoas artesanas, tomate y queso de tetilla de A Capela
 - *Artisan anchovies, tomatoes and "tetilla" cheese from A Capela*
- **LAGOSTINOS FRITIDOS E MAHONESA DE LIMÓN** 11€
 - Langostinos fritos y mahonesa de limón
 - *Fried shrimp with lemon mayonnaise*
- **ENSALADA MORNA DE POLBO, LAGOSTINOS E HORTALIZAS** 13€
 - Ensalada templada de pulpo, langostinos y hortalizas
 - *Warm octopus, shrimp and vegetable salad*
- **POLBO Á FEIRA OU GRELLADO** 15€
 - Pulpo a la gallega o parrilla
 - *Galician-style or grilled octopus*
- **ZAMBURIÑAS Á PRANCHA E ALLADA GALEGA** 13€
 - Zamburiñas a la plancha y ajada gallega
 - *Grilled scallops and galician garlic*
- **QUEIXO DE CABRA Á GRELLA, SALTEADO DE FROITA, VERDURA E XEADO DE TOMATE** 11€
 - Queso de cabra a la parrilla, salteado de fruta, verdura y helado de tomate
 - *Grilled goat's cheese, sautéed fruits, vegetables, and tomato ice cream*
- **MORCILLA DE BURGOS EN TORTIÑA CON LOMBARDA** 10€
 - Morcilla de Burgos en tortita con lombarda
 - *Burgos black pudding tart with cabbage*
- **PALETA IBÉRICA, PAN E TOMATE** 15€
 - Paleta ibérica, pan y tomate
 - *Iberian shoulder, bread and tomato*

PARA OS MENIÑOS / PARA LOS PEQUEÑOS / FOR KIDS

- **PRATO DE PATACAS, OVO E CROQUETAS // MINI HAMBURGUESA** 5€
 - Plato de patatas, huevo y croquetas // mini hamburguesa
 - *Potatoes, eggs and croquettes // mini-hamburger*

I.V.E. 10% incluído / I.V.A. 10% incluído / 10% VAT included

CASALEXO

BAR - VINOTECA

CON OVOS / CON HUEVOS / WITH EGGS

- **MILFOLLAS DE COGOMELOS ESTUFADOS, FOIE, LAGOSTINOS E OVOS DE CURRAL** 13€
• Milhojas de setas silvestres estofadas, foie, langostinos y huevos de corral
• *Mille-Feuille stewed wild mushrooms, foie gras, shrimp and free-range eggs*
- **OVOS DE CURRAL, PATACAS E PALETA IBÉRICA** 10€
• Huevos de corral, patatas y paleta ibérica
• *Free-range eggs, potatoes and Iberian shoulder*
- **TORTILLA ESTILO BETANZOS [SOA, CHOURIZO, CHISTORRA]** 9€
• Tortilla estilo Betanzos [sola, chorizo, chistorra]
• *Betanzos-style omelette [alone, chorizo, chistorra sausage]*
- **OVOS ESTRELADOS, VERDURA DE TEMPADA E TRUFA FRESCA SOBRE TAGLIATELLI** 11€
• Huevos estrellados, verdura de temporada y trufa fresca sobre tagliatelli
• *Fried eggs, seasonal vegetables and fresh truffle over tagliatelle pasta*

DE PEIXES / DE PESCADOS / FISH

- **WOK ARROZ BASMATI, VERDURAS E LURA** 13€
• Wok arroz basmati, verduras y calamar
• *Basmati rice wok with squid and vegetables*
- **BACALLAO CONFEITADO E PISTO DE ALGAS** 14€
• Bacalao confitado y pisto de algas
• *Salt cod confit and seaweed ratatouille*
- **PEIXE DE NIKI [peixe seleccionado de mercado]** €
• Pescado de Niki [pescado seleccionado de mercado]
• *Niki fish [selected from the market]*
- **LURIÑAS Á GRELLA, CREMA DE PATACA, ALGAS E PISTO** 13€
• Calamarcitos a la plancha, crema de patata, algas y pisto
• *Grilled calamari, creamed potato, algae and ratatouille*

DE CARNES / DE CARNES / BEEF

- **RAXO DE PORCO GALEGO ALIMENTADO CON CASTAÑAS** 9€
• Lomo de cerdo gallego alimentado con castañas
• *Galician chestnut-fed pork loin*
- **PICAÑA BLACK ANGUS Á GRELLA** 15€
• Picaña de Black Angus a la parrilla
• *Black Angus sirloin cap*
- **CROCA DE VACA GALEGA CON PREBE DE VIÑO DE PORTO** 14€
• Punta de Vaca Gallega con salsa de vino de Oporto
• *Galician beef rump with Port wine sauce*
- **PRESA IBÉRICA PURA DE LANDRA** 15€
• Presa ibérica pura de bellota
• *Pure acorn-fed iberian pork*
- **FACEIRAS DE PORCO IBÉRICO ESTUFADAS AO MENCÍA** 15€
• Carrilleras de cerdo ibérico estofadas al mencia
• *Iberian pork cheeks stewed in mencia red wine*
- **LOMBO DE VACA GALEGA** 18€
• Lomo de Vaca Galega
• *Galician tenderloin*
- **SELECCIÓN DE CARNES Á GRELLA [2PAX]** 25€
• Selección de carnes a la plancha [2pax]
• *Selection of grilled beefs (2 servings)*

I.V.E. 10% incluido / I.V.A. 10% incluido / 10% VAT included