

Galaica

Temporada Primavera y Verano

Alcornoque al carbón



Los Potes del día

<u>Lunes:</u>	Sopa de almejas, patatas y judías	5
<u>Martes:</u>	Sopa mediterránea de ajo	5
<u>Miércoles:</u>	Sopa de cachena con fideos.	5
<u>Jueves:</u>	Sopa de pollo y coco con verduritas	5
<u>Viernes:</u>	Crema de mejillones al vino Albariño.	5
<u>Sábado:</u>	Sopa de pescado a la naranja	5
<u>Domingo:</u>	Sopa de Açorda de marisco con maíz	5

Las especialidades diarias "Gourmet" €

<u>Lunes:</u>	Guiso de carrillada ibérica al Pedro Ximenez	14
	Caldereta de "chocos y salmón"	15
<u>Martes:</u>	Guiso de caprichos ibéricos al vino tinto	15
	Caldereta de "bacalao y rape"	15
<u>Miércoles:</u>	Cordero lechal a la brasa con patatas fritas y ensalada	15
	Caldereta de "sepia y dorada"	15
<u>Jueves:</u>	Carne "ao caldeiro" con patatas y ajada	15
	Caldereta de "bacalao fresco y lubina"	15
<u>Viernes:</u>	Albondiguillas de cachena con ibérico estofadas con arroz blanco	15
	Caldereta de "merluza y bacalao"	15
<u>Sábado:</u>	Guiso de cachena con patatas y huevo frito	15
	Caldereta de "pulpo y rodaballo"	15
<u>Domingo:</u>	Guiso de "corderito de Aranda" con patatas	15
	Caldereta gallega de "rape con merluza"	15

*Ingredientes caldereta: gambas, almejas, mejillones, calamares, espárragos, huevo cocido y lascas de jamón ibérico.

"Todos los días"

€

• Churrasco de ternera o cerdo con criollo y panceta	11/10
• Estofado de cordero y cochinillo (los domingos).	16
• Cazuelas de pescados y mariscos	(2pax)16
• Caldereta de pescado	15
• Parrillada de mariscos.	44
• Arroz de bogavante	(2 pax)38
• Chuleta de buey Angus / entrecot brasa.	14/15
• Croca richada en mesa "fondue"	(2 pax)34
• Lubina o dorada "na telha" con almejas, gambas y jamón ibérico. . .	14
• Sopa de pescados y mariscos	6





Parrillada de pescados Asador's Jose
novedad "a la plancha" 500gr
escojan 2 pescados

- Rape • Salmón • Dorada • Bacalao
- Rodaballo • Merluza • Lubina fresco

* Verduras salteadas con salsa de mantequilla, limón, reducción de vino albariño y patatas chips.

39 €
2 pers.



Las tostas Asador's Jose "Pa amb oli" "4 unidades" 15€

- Selección de ibéricos "tosta tunaca" chorizo, jamón, salchichón y queso.
- Selección de fritos "tosta al queso gratinado" bacalao, chipirones, calamares y langostinos.

* Acompañamiento: pan braseado con guindillas toreras, aceitunas, cherris, cebollita roja, sal maldón, pimiento de padrón con alioli y tomate





Las ollas, "la cuchara" *diarias* €

- Sopa de "pescados y mariscos" 6
- Caldo "gallego" 4
- Pote del día "consultar" 4
- Lentejas con chorizo "castellanas" 4
- Gazpacho "de tomate o del chef" en temporada primavera verano 4



El pulpo "sus especialidades" €

- Pulpo *Asador's Jose* a la brasa en plato caliente al fuego vivo 15
- Pulpo a la gallega "à feira" con cachelos 15
- Pulpo a "la gallega" sobre cachelos y ajo picado 15



Setas de temporada *del Riós* 14€

- Boletus, • Shiitake, • Mongos, • Variado de setas

Elija su
preparación:

- A la sartén con aceite de oliva, cebollita, ajitos, perejil, jamón ibérico y salpimentadas.
- A la plancha con yema de huevo y salpimentadas.

Empanadas: con 2 Alturas" 10€

- *Lunes:* Empanada de androlla
- *Martes:* Empanada de pulpo con sepia
- *Miércoles:* Empanada de bacalao con chocos
- *Jueves:* Empanada de pollo pedrés
- *Viernes:* Empanada de conejo de tiro
- *Sábado:* Empanada de cocido gallego
- *Domingo:* Empanada de corzo de tiro

"ración XL"



• Guarnición primera capa con pisto, pimientos braseados, pulpa de tomate, cebollita frita y sofrito de ajo; segunda capa salteado de grelos con cebollita frita, pimientos asados, ajo, panceta braseada, sofrito de ajo con pulpa de tomate y laminado de huevo.

Los sábados y domingos "mediodía" €

- Cordero lechal al horno "5 kg."
de Aranda 16
- Cochinitillo lechal al horno "4,5 kg."
da Bairrada 16



*Se sirven Medias Raciones con un
coste del 60% del precio de la ración*



ASADOR'S JOSE
RESTAURANTE

Los platos de temporada

€

- Cocido gallego "completo" 15
- Estofado de corzo con setas, manzana y castañas 16
- Estofado de jabalí con setas, manzana y castañas 16
- Estofado de perdiz roja de tiro . 16
- Menestra estofada de verduras con jamón ibérico, huevo, patatas, gambas, aceite, vino blanco, zumo de limón, guindilla y salpimentada con aceite de oliva . 12
- Alcachofas flor salteadas con jamón ibérico, gambas, ajo, cebolla, zumo de limón salpimentada con aceite de oliva. 12



Parrillada de pescados Asador's Jose
~novedad~ "a la plancha" 500gr
escojan 2 pescados

- Rape • Salmón • Dorada • Bacalao
- Rodaballo • Merluza • Lubina fresco

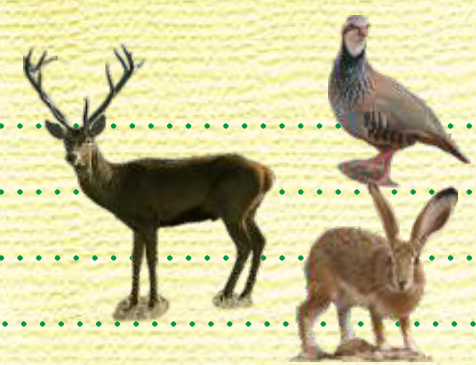
* Verduras salteadas con salsa de mantequilla, limón, reducción de vino albariño y patatas chips.

39 €
2 pers.



La caza ~y sus guisos~

- El ciervo o jabali "estofado" a lo Asador's Jose 16
- La liebre "al tomillo y laurel" 16
- Perdiz roja de tiro estofada "en salsa de boletus" 16
- Estofado de rabo de buey al vino tinto 15



Las parrilladas de exóticas ~a la brasa~ "4 exóticas" "700grs." 38 €
• Escoja cuatro carnes entre nuestra gran variedad de exóticas: "cocodrilo, canguro, avestruz, camello, búfalo, cebra, ñu, culebra pitón y bisonte"



Búfalo



Cocodrilo



Camello



Canguro



Pitón



Bisonte



Cebra



Ñu



Avestruz

Impresionante
Las carnes exóticas "Delicatessen"

~a la brasa~		1/2ración	ración
		€	€
• Cocodrilo brasa Asador's Jose	12	19	
• Canguro brasa	12	19	
• Avestruz brasa	12	19	
• Camello brasa	12	19	
• Búfalo	12	19	
• Cebra	12	19	
• Ñu brasa	12	19	
• Culebra pitón	12	19	
• Bisonte	12	19	

* Acompañamiento: piña a la brasa con patatas amureo y fritas.

La codorniz "de campo"

- Codornices de campo brasa "2 unid." 14

El Pollo Picantón ~a la brasa~

- El pollo enano Asador's Jose a la brasa 12



Se sirven Medias Raciones con un
coste del 60% del precio de la ración

Cacerolas "Movedades 2019-2020" 14€

- Tacos de chuleta angus a la cacerola.
- Tacos de bacalao a la cacerola.
- Tacos de raxo ibérico: presa, secreto y delicia a la cacerola
- Mixto de morcilla, riñones y mollejas a la cacerola.
- Variado de alheira y lengua a la cacerola.



* Guarnición: patatas cubo, pimientos de padrón, ajitos, cebolla frita y cherrys a la sartén.

Las sartenes con patatas fritas al cubo €

- Sartén de mollejas de lechal con langostinos, setas y bacon..... 14
- Sartén de bacalao con langostinos, setas y bacon..... 14
- Sartén de pulpo con chipirones, langostinos, setas y bacon. 14
- Sartén de langostinos, calamares, chipirones, setas y bacon..... 14
- Sartén de delicias ibéricas con langostinos, setas y bacon..... 14
- Sartén de lágrima ibérica con lagarto, langostinos, setas y bacon..... 14
- Sartén de presa con secreto, langostinos, setas y bacon 14

* Guarnición: patatas cubo, jamón ibérico, cebollita frita, pimientos de padrón, ajitos, guindilla y huevos rotos.