

Texturas Galegas

Javier Montero

TAPAS FRIAS

Ensaladilla de gambas “miña nai”

9€


Mejillones en escabeche

9€


Ensalada César sobre pan de pita

12€


Pastel de centola con salsa tártara

16€


Ensalada de tomates con aceitunas negras, ventresca de bonito queso fresco y vinagreta de pesto

14€


Terrina de foie clásica con reducción de Pedro Ximénez

18€

Flauta con crema de queso a las finas hierbas, piña y salmón ahumado

14€


TAPAS CALIENTES

Zamburiñas al horno

16€


Croquetas caseras

8€


Tortilla de “miña nai” (patata, mejillones y huevo)

10€


Revuelto de berberechos y espinacas

9€


Pulpo a la brasa con patata revolcona

18€

Pan bao con rabo de ternera

10€


Burrito de pollo

10€


Queso tibio con pesto y mermelada

9€


Gyoza de verduras

8€


Pizza de chicharrones, queso ahumado y nueces

14€


Texturas Galegas

Javier Montero

PESCADOS

Pescado en adobo con ali-oli y patatas chips

18€ 

Bacalao al horno estilo portuguesa

20€ 

Bacalao al ajo tostado

20€ 

CARNES

Codillo lacado con puré de calabaza asada

12€ 

Costilla de cerdo ibérico a la barbacoa

12€

Hamburguesa Gourmet "Javier Montero"

14€ 

Croca de ternera con mojo, patata y calabacín encurtido

18€

POSTRES

Cañitas rellenas de crema de maracuyá

6,50€ 

Flan de pan y helado de fresa

6€ 

Semifrío de queso, helado de mandarina y mousse de frutos del bosque

6€ 

Tarta de la abuela

7€ 

Piña caramelizada y coco

6€ 

VINOS DULCES

D.O Navarra "Ochoa"

3,50€

D.O Jerez "Pedro Ximenez"

4€

D.O Condado de Huelva "Sauci Naranja"

3,80€

Oporto

3€

MENÚ DEL DÍA

(De martes a viernes)

(Excepto festivos)

(No habrá menú del día de junio a septiembre)

Precio: 14€ por persona

EL SERVICIO DE TERRAZA TENDRÁ UN INCREMENTO DEL UN 5%

www.texturasgalegas.es