

VINOS

VINOS ESPUMOSOS

CASTILLO DE PERELADA Brut Nature	14,00€
BRUT BARROCO	15,00€
RIMARTS 18	17,00€

VINOS BLANCOS

D.O. RIAS BAIXAS

VIONTA	17,00€
EIDO DA FONTE	17,00€
TERRAS GAUDA	20,00€
DON PEDRO DE SOUTOMAIOR NEVE CARBÓNICA	19,00€

D.O. RIBEIRO

CARLOS VIÑANUEVA	16,00€
VIÑA COSTEIRA	16,00€
TERRAS DON MONXES	18,00€
CASAL DE ARMAN	20,00€
COLECCIÓN 68	18,00€

D.O.C. MOSCATO

GOLD PLATINO	12,00€
--------------------	--------

D.O. MONTERREI

FINCA OS COBATOS	16,00€
LADAIRO Colección de la Familia	18,00€

D.O. RUEDA

4R 4U	13,00€
VIÑA MANCERA	13,00€
ALBERTO SOBRE LÍAS	15,00€

D.O. SOMONTANO

ENATE 2,3,4	15,00€
-------------------	--------

VINOS SIN D.O.

JARRA GRANDE	8,00€
JARRA MEDIANA	5,00€
JARRA PEQUEÑA	3,00€
COSECHERO ALBARIÑO	10,00€

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA

PALACIO DE SADA	14,00€
-----------------------	--------

D.O. LEÓN

VALJUNCO Prieto Picudo	12,00€
------------------------------	--------

D.O. SOMONTANO

ENATE ROSADO	14,00€
--------------------	--------

VINOS TINTOS

D.O. VALDEORRAS

VIÑA COSTEIRA Mencía	16,00€
----------------------------	--------

D.O. RIBERA SACRA

LA LAMA	21,00€
---------------	--------

D.O. MONTERREY

LADAIRO Colección de la Familia	18,00€
---------------------------------------	--------

D.O.C. RIOJA

CONDE REAL AGRADO Joven	10,00€
CONDE REAL AGRADO Crianza	14,00€
CONDE REAL AGRADO Reserva	18,00€
MONTESA	20,00€
MUGA Crianza	23,00€
ORUBE	16,00€
PACO GARCÍA	16,00€

D.O. BIERZO

4 PASOS	14,00€
---------------	--------

D.O. RIBERA DEL DUERO

CELESTE Roble Crianza	15,00€
LAMBUENA Roble Crianza	15,00€
LAMBUENA Crianza	20,00€
ANTÍDOTO Crianza	19,00€
TAMARAL	15,00€
PAGOS DE ANGUIX	18,00€

D.O. NAVARRA

PALACIO DE SADA Garnacha	14,00€
--------------------------------	--------

D.O. TORO

AMÉRICO Roble	15,00€
AMÉRICO Crianza	18,00€

A feira do PULPO

CARTA

RECOMENDACIONES

	MEDIA	RACION
Pulpo a la Chapa	23,00€	
Zamburiñas a la Plancha	20,00€	
Surtido de Crujiente de Langostino	19,00€	
Ensalada Templada de Queso de Cabra	12,50€	18,00€
Ensalada Templada de Brocheta de Gambas	12,50€	18,00€

POR ENCARGO

Pulpo Amariscado (mínimo 2 raciones)	33,00€ / RACIÓN
--------------------------------------	-----------------

ENTRADAS FRÍAS

	MEDIA	RACION
Jamón Ibérico	12,00€	20,00€
Tabla de Embutidos	12,00€	19,00€
Pastel de Cabracho	8,00€	13,00€

ENTRADAS CALIENTES

Langostinos Plancha	15,00€
Gambón al Ajillo	16,00€
Espárragos Rellenos	6,00€/ud.
Queso Provolone a la Plancha	10,00€

PLATOS ESPECIALES

Almejas a la Marinera	20,00€
Tortilla de Bacalao y Puerros	14,00€
Pluma Ibérica	22,50€
Chuleta de Vaca Gallega	30,00€
Entrecot de Buey Troceado	25,00€
Calamares de Potera (de Gijón) en su Tinta	27,00€

PRECIOS IVA INCLUIDO

COCINA GALLEGA

	MEDIA	RACION
Pulpo	14,50€	21,00€
Lacón	8,00€	14,00€
Cachelos	3,50€	5,00€
Oreja	8,00€	13,50€
Morro	8,00€	13,50€
Raxo	8,00€	13,50€
Pimientos del Padrón	4,00€	6,00€

RACIONES

	MEDIA	RACION
Chopitos	8,00€	13,00€
Croquetas (12 uds.)	6,00€	12,00€
Calamares	13,00€	
Patatas Ali-Oli	5,00€	
Patatas Bravas	5,00€	
Pimientos Fritos	4,00€	6,00€
Calamares Frescos Fritos	11,00€	19,00€

ENSALADAS

	MEDIA	RACION
Ensalada (Lechuga, tomate y cebolla)	5,00€	7,00€
Ensalada Mixta	7,50€	10,00€
Ensalada de la Casa (Lechuga, tomate, cebolla, salsa rosa, lacón, queso de tetilla)	7,50€	12,00€
Ensalada Templada de Brocheta de Gambas	12,50€	18,00€
Ensalada Templada de Queso de Cabra	12,50€	18,00€

OTRAS ESPECIALIDADES

	MEDIA	RACION
Callos Caseros	7,50€	15,00€
Carrilleras de Cerdo	7,00€	14,00€
Solomillo de Cerdo Flambeado con Nata, Champiñones y Pimienta Negra	16,00€	
Solomillo de Cerdo a la Plancha	16,00€	
Solomillo de Cerdo al Ajillo	16,00€	

ARROCES A'FEIRA

Arroz con Pulpo (mínimo 2 raciones)	20,00€ / RACIÓN
Arroz con Almejas (mínimo 2 raciones)	20,00€ / RACIÓN
Arroz Negro con Calamar de Potera (mínimo 2 raciones)	20,00€ / RACIÓN

REPOSTERÍA CASERA

Tiramisú	5,00€
Tarta Lorena	5,00€
Flan de Queso	5,00€
Tarta Gijonesa	5,00€
Arroz con Leche	5,00€
Tarta Helada la Whisky	5,00€
Tarta de Queso con Arándanos	5,00€

(OTROS POSTRES POR ENCARGO)

QUESOS

	MEDIA	RACION
Queso Manchego	5,50€	11,00€
Queso Gallego	5,50€	11,00€
Queso con Dulce	5,50€	11,00€
1/4 Queso y Dulce	3,50€	
Queso Azul de Tineo	5,50€	11,00€

MENÚ 20€

1º	Pastel de Cabracho	
	Provolone a la Plancha	
	Callos de Ternera	
2º	Calamares Fritos ó Chopitos Fritos	
	Lacón con Cachelos	
	Carrilleras de Cerdo	
	POSTRE CASERO	
	Flan de Queso	
	Vino de la Casa y Pan	

HAY POSIBILIDAD DE PREPARAR PLATOS SIN GLÚTEN. CONSULTAR A LOS CAMAREROS

EN ESTE RESTAURANTE SE ELABORAN PRODUCTOS QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLÚTEN, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS, PESCADOS, HUEVO, CACAHUETES, SOJA, LECHE, FRUTOS CON CÁSCARA, APIO, MOSTAZA Y SÉSAMO.

PLATOS ADAPTABLES A ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS DEL COMENSAL

Menú

ESPECIAL MÍNIMO 2 PERSONAS

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA
CRUJIENTES DE LANGOSTINO
ARROZ CON PULPO

32€
PERSONA

Postre, pan y agua
Vino Blanco Carlos Villanueva D.O. Ribeiro
o Vino Tinto Real Agrado D. O. Rioja

JAMÓN IBÉRICO
ENSALADA DE BROCHETAS DE GAMBAS
PULPO AMARISCADO

34€
PERSONA

Postre, pan y agua
Vino Viña Costeira D.O. Ribeiro
o Cava Brut Nature Castillo de Perelada

Menú Gourmet

Menú Gallego

PICA-PICA

32€
PERSONA

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA ó ENSALADA DE BROCHETA DE GAMBAS

PULPO A LA CHAPA
PIMIENTOS DEL PADRÓN
PLUMA IBÉRICA
SURTIDO DE POSTRES CASEROS

Pan
32€ por persona
MÍNIMO 4 PERSONAS
BODEGA NO INCLUIDA

32,50€
PERSONA

PULPO LACÓN
CACHELOS
RAXOS
PADRÓN
CHOPITOS

QUESO GALLEGO CON DULCE

VINO RIBEIRO
Pan, agua,
32,50€ por persona
MÍNIMO 6 PERSONAS

23€
PERSONA

PASTEL DE CABRACHO
CROQUETAS
CHOPITOS
PATATAS BRAVAS
PATATAS ALI-OLI
PROVOLONE A LA PLANCHA

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

VINO RIBEIRO
Pan, agua
23€ por persona
MÍNIMO 6 PERSONAS

Menú
32€
PERSONA

CHULETA DE VACA

MÍNIMO 2 PERSONAS

PASTEL DE CABRACHO
TORTILLA DE BACALAO Y PUERROS
CHULETA DE VACA GALLEGA
TABLA DE QUESOS

BODEGA:
Real Agrado Crianza ó Ribeiro con D.O.

A feira do Pulpo



www.afeiradopulpo.es

C/Dr. Aquilino Hurlé, 20 - GIJÓN - Tfno. 984 293 657

SE PREPARAN RACIONES PARA LLEVAR