

Entrantes

- Croquetas de puerro 12,00 €
- Croquetas de gambas al ajillo con alga còdium 13,50 €
- Croquetas mixtas 13,50 €
- Verduras braseadas con aceite de hierbas y ajo 16,50 €
- Ensalada de queso de cabra a la brasa
con nueces y mermelada de tomate al tomillo 14,50 €
- Ensalada de ventresca con verduritas escabechadas 13,50 €
- Cazuela de escalivada hecha en brasa con sus tostas y aceite virgen 14,00 €
- Alcachofas a la brasa con salsa de romescu y cola de gambón 20,00 €
- Puerro a la brasa con una vinagreta 14,50 €
- Aguacate con un chimichurri muy suave 14,50 €
- Mejillones a la brasa 16,00 €
- Berberechos a la brasa con aceite emulsionado con cítricos 20,00 €
- Zamburiñas a la brasa (Vieiras del Pacífico) 22,00 €
- Colas de gambón al ajillo 19,00 €
- Pulpito a la brasa 1/2 ración 17,00 € - ración 30,00 €
- Tacos de atún rojo marinado 27,00 €
- Mariscos de Lonja (Percebes, Cigalas, Centolla...) Por Encargo

La Carta



LA
ESCON
DITA

Pescados

- Lubina a la brasa.
- Bacalao a la brasa
- Atún rojo Balfegó a la brasa
- Pescados de lonja... Preguntar

75,00 € kilo

30,00 €

28,00 €

La Carta

Carnes

- Carne ibérica a la brasa con compota de manzana y toque de Pedro Ximénez 25,00 €
- Entrecot de vaca con patatas y pimientos a la brasa 30,00 €
- Solomillo de vaca a la brasa 34,00 €
- Chuletón de vaca a la brasa 65,00 € kilo
- Paletilla de cordero lechal a la brasa 34,00 €

Postres Caseros

- Cañitas rellenas de crema cubiertas de chocolate 6,00 €
- Cremoso de queso do Cebreiro en salsa de membrillo 5,50 €
- Tarta de lima 5,50 €
- Copa Escondita 7,00 €
- Tarta de queso manchego a la brasa con helado y mermelada de arándanos 7,00 €
- Brioche a la brasa 7,50 €
- Variado de postres 14,00 €



LA
ESCON
DITA

Starters

- Leek croquettes 12,00 €
- Garlic fried shrimp croquettes with 'dead man's fingers' seaweed 13,50 €
- Mixed croquettes 13,50 €
- Char-grilled vegetables with garlic herb oil 16,50 €
- Grilled goat cheese salad with walnuts and tomato-thyme marmalade 14,50 €
- Conserved tuna belly salad with lightly pickled vegetables 13,50 €
- Tender fire-roasted eggplant and bell pepper topped with olive oil and grilled toast 14,00 €
- Grilled artichokes with romesco sauce and king prawn tails 20,00 €
- Char-grilled leeks with vinaigrette 14,50 €
- Avocado with a mild chimichurri sauce 14,50 €
- Char-grilled mussels 16,00 €
- Fire roasted cockles a citrus emulsion 20,00 €
- Grilled Zamburiñas (Galician Bayscallops) 22,00 €
- Garlic King prawn tails 19,00 €
- Grilled octopus with roasted potato slices and crispy onion 30,00 €
- Ginger soy marinated bluefin tuna 27,00 €
- Fresh market seafood [gooseneck barnacles, spider crab, Norway lobster...] order ahead

La Carta



LA
ESCON
DITA

From the Sea

- Char-grilled Sea Bass
- Char-grilled Cod
- Char-grilled Balfegó bluefin tuna
- Fresh daily catch from the market

75,00 € kilo

30,00 €

28,00 €

La Carta

Meats

All served with roasted sliced potatoes and sauteed vegetables

- Grilled Iberian pork with apple compote and a touch of Pedro Ximenez sherry
- Grilled boneless rib-eye steak
- Filet mignon
- Grilled L-bone steak
- Grilled leg of lamb

25,00 €

30,00 €

34,00 €

65,00 € kilo

34,00 €

House-made Desserts

All served with French fries and grilled vegetables

- Cañitas (crispy pastry cigars) filled with custard and topped with chocolate
- Creamy O' Cebreiro cheese with quince sauce
- Lime cake
- Mascarpone cheese with hazelnut praline
- Grilled Manchego cheesecake with ice cream and blueberry marmalade
- Grilled brioche
- Assorted dessert tasting

6,00 €

5,50 €

5,50 €

7,00 €

7,00 €

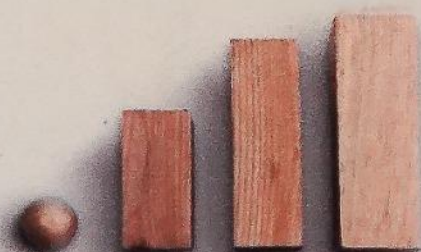
7,50 €

14,00 €



LA
ESCON
DITA

V N O S



LA
ESCON
DITA

VINO TINTO

Riojas

- Biga de Luberrí 20,50 €
- Viñas Jóvenes de Miguel Merino 25,50 €
- Lindes de Remelluri 28,50 €
- VS Murua 30,00 €
- Predicador 39,00 €
- La Quinta Cruz de Miguel Merino 45,00 €

Ribera del Duero

- De Chiripa 24,50 €
- Figueró Crianza 31,00 €
- Bosque de Matasnos 44,00 €
- Juegabolos 46,00 €
- Tr3smano 50,00 €

Tintos Galica

- Guimaro Camiño Real (Mencia) 28,50 €
- Ribera de los Naranjos (Mencia) 28,00 €
- El Maldito (Mencia) 29,00 €
- Lalama (Ribeira Sacra) 31,50 €
- Cuñas Davia (Ribeiro Tinto) 34,00 €

Tierra de Castilla y León

- Abadía Retuerta (Selección Especial) 45,00 €
- Ramiròs 49,00 €
- Abadía Retuerta (La Domaine- Blanco) 58,00 €

Toro

- San Román 47,00 €

VINO BLANCO GALICIA

- Fefiñanes (Rías Baixas) 27,50 €
- Komokabras (Barbanza e Iria) 27,50 €
- Veigamoura (Rías Baixas) 36,00 €
- Pazo de Barrantes (Rías Baixas) 50,00 €
- El Canto del Cuco (Treixadura-Albariño-Godello) 23,00 €
- Ramón do Casar (100% Treixadura) 25,00 €
- Renacido (Treixadura-Albariño-Godello-Lado) 29,00 €
- A Xiada (Treixadura-Albariño) 34,50 €
- Finca Misenhora (Treixadura-Albariño-Godello-Lado) 40,00 €
- Castro de Lobarzán (Godello) 20,00 €
- Voar Sobre Lías (Godello) 24,00 €
- Ramón do Casar (Godello) 30,00 €

Cava

- Alta Alella Mirgin Gran Reserva (Brut Natute) 26,00 €
- Górgola (Rías Baixas) 42,00 €