

ENTRANTES

...de la tierra

Caldo Gallego	5,25
Queso semicurado de Salamanca	6,30
Ensaladilla de la Abuela Pili	6,00
Empanada casera	7,00
Croquetas caseras de carne	9,25
Provolone a la brasa	9,35
Cecina de León EXTRA (100 grs.)	12,00

...del mar

Sopa de Pescado	5,00
Gambas de Huelva a la plancha (300 grs.)	19,00
Cigalas a la Plancha (1/2 kilo)	26,00
Langostinos a la plancha	15,25
Calamares fritos	16,75
Pulpo á feira con patatas	16,50
Pulpo a la brasa	18,25
Almejas a la marinera (Babosa grande)	19,75
Zamburiñas del Pacífico	17,00
Langostinos al ajillo (grandes)	16,00
Salpicón de rape, cigalas, langostinos y lubrigante	18,50
Navajas (10 uds.)	17,00

...de la huerta

	1/2 Ración	Ración
Ensalada clásica (lechuga, tomate y cebolla)	3,75	4,85
Ensalada clásica doble		8,00
Ensalada mixta	5,00	6,75
Ensalada mixta doble		11,00
Ensalada templada (lechuga, canónigos, tomate cherry, rulo de cabra, nueces, piñones y reducción balsámica Pedro Ximénez)	9,00	12,50
Ensalada GARDEL (lechuga, tomate cherry, queso de Salamanca, anchoas de Santoña y vinagre balsámico Pedro Ximénez)	6,50	8,75
Ensalada A GROUFA (lechuga, canónigos, tomate cherry, piña, salmón ahumado, langostinos y nueces)	10,75	13,50
Ensalada MICHELIN (lechuga, canónigos, tomate cherry, salmón ahumado, langostinos y queso Castilla. Aderezado con vinagre balsámico de frambuesa, aceite y sal)	10,50	14,50
Ensalada ARTEIXO (lechuga, piquillo, queso, cecina, tomates cherry, cebollas, gambas)	11,50	13,50
Ensalada VEGETAL (lechuga, cebolla, tomates cherry, espárragos cojonudos, piquillo, alcachofas y canónigos. Sal, aceite virgen y crema Pedro Ximénez)	11,50	12,50
Pimientos de Padrón (uns pican e outros non)	4,00	6,50
Pimientos del piquillo	3,50	5,00

...del corral

Tortilla francesa con patatas	7,25
Huevos fritos con patatas (camperos)	8,00
Huevos fritos con chorizo rojo y patatas (camperos)	11,50
Revuelto de boletus y langostinos	20,00
Huevos fritos (unidad)	2,50
Pechuga de pollo a la brasa con patatas	11,50
Pechuga de pollo a la brasa a la pimienta verde	13,50
Pechuga en salsa de boletus	18,00
Milanesa de pollo con patatas	12,50
Milanesa de pollo Gardel (con tomate, queso, aceitunas, piquillo y orégano, al horno)	17,50
Milanesa de pollo con verduras	13,50
Pechuga de pollo con verduras	13,75

...la guarnición

Mazorca de maíz dulce con mantequilla a la parrilla (tostada)	4,50
Salteado de verduras (con reducción de Pedro Ximénez)	9,45
Patatas fritas	3,85
Patatas cocidas rojas	3,85
Parrillada de verduras a la brasa (calabacín, tomates, cebollas, piquillo)	11,00
Servicio de pan y mesa	1,05

COCHINILLO

Cochinillo de Segovia al horno con guarnición de patatas panaderas.
(Por encargo)



Cochinillo entero para 4/6 personas	130,00
Medio cochinillo para 1/3 personas	70,00
Cuarto de cochinillo para 1 persona	35,00

Lacón con grelos, chorizo rojo y patatas cocidas 16,00

MENÚ DEL DÍA (De lunes a viernes)
Ensaladilla de la abuela, milanesa de pollo con patatas, pan, bebida, postre o café 16,00

Disponemos de servicio a domicilio
(+ 4,00 €)

CARNES

...de ternera

	1/2 Ración	Ración
Churrasco de ternera (700 grs)		12,95
Asado lento estilo GARDEL "sin prisas" (1,200 grs.)		23,00
Entrecot de ternera (con patatas)		19,50
Entrecot de ternera a la pimienta verde (con patatas)		20,50
Entrecot de ternera con salsa de boletus		25,00
Chuleta de ternera (650 grs.) (con patatas)		20,75
Chuleta de ternera a la pimienta verde (con patatas)		23,00
Chuleta de ternera con salsa de boletus		26,00
■ Chuletón de ternera "FORJADO A FUEGO" estilo GARDEL (el kg.)		33,00
■ Chuletón de ternera fileteado (hornillo en mesa) (el kg.)		36,00
Solomillo de ternera (350 grs.) (con patatas)	16,50	22,00
Solomillo de ternera a la pimienta verde (con patatas)		23,00
Solomillo de ternera en salsa de boletus		27,00
Milanesa de ternera (con patatas) (carne super tierna)		13,00
Milanesa de ternera GARDEL (con patatas fritas al horno, tomate natural, queso, aceitunas, piquillo, orégano, gratinado)		17,00
Escalope de ternera a la plancha (con patatas)		11,75
Filete de ternera tierno		12,00
Filete de ternera a la pimienta verde		13,50
Filete de ternera con salsa de boletus		16,50

...de cerdo

Churrasco de cerdo (100% gallego)		10,95
Secretos de cerdo ibérico		12,50

...de ganado mayor

	1/2 Ración	Ración
Chuletones		
■ Chuletón de vaca premium (90 días de cámara) (el kg.)		46,50
■ Chuletón de vaca premium fileteado (hornillo en mesa)		48,50
■ Chuletón de vaca 8 años "FORJADO A FUEGO" estilo GARDEL (el kg.)		40,50
■ Chuletón de vaca fileteado (hornillo en mesa)		42,00
■ Chuletón de Black Angus "FORJADO A FUEGO" estilo GARDEL (el kg.)		43,00
■ Chuletón de Black Angus fileteado (hornillo en mesa) (el kg.)		46,00
■ Chuletón Tomahawk (el kg.)		47,00
■ Chuletón Tomahawk fileteado (hornillo en mesa) (el kg.)		49,00
■ Chuletón de Buey gallego (el kg.)		120,00
■ Chuletón de Wagyu (el kg.)		95,00
Entrecot de vaca (con patatas)		24,00
Entrecot de vaca a la pimienta (con patatas)		26,00
Entrecot de vaca con boletus		30,00
Churrasco de vaca (700 grs.)	13,75	18,85
Churrasco de Black Angus	15,00	21,00
Solomillo de vaca (con patatas)	16,00	24,00
Solomillo de vaca a la pimienta verde (con patatas)		25,50
Solomillo en salsa de boletus		30,00

Las carnes de ternera se maceran con un mínimo de dos semanas y las de vaca como mínimo 45 días

...menudanzas

	1/2 Ración	Ración
Chorizo criollo		3,00
Morcilla Argentina		3,65
Chorizo rojo		3,50
Chorizo rojo picante		3,60
Riñones de ternera		9,00
Mollejas de ternera	7,00	11,00
Chinchulines ración	6,25	10,50

PESCADOS FRESCOS

...del mar a la mesa

Merluza a la plancha con salsa tártara (merluza del pincho de Celeiro) (con patatas cocidas como guarnición)		16,00
Merluza estilo Gardel (merluza del pincho de Celeiro) (Cazuela de barro con Salsa marinera. Merluza, guisantes, zamburiñas y langostinos)		19,30
Merluza a la gallega (merluza del pincho de Celeiro) (con patatas cocidas, guisantes y refrito con pimentón como guarnición)		18,00
Salmón a la brasa (con patatas cocidas o fritas como guarnición)		17,15
Salmón estilo Gardel (en cazuela de barro)		19,25

Bacalao a la brasa (500 gr.) (Centro de lomo con patatas cocidas, cebolla caramelizada y olivas negras)		20,50
--	--	-------



Bacalao a la gallega (centro de lomo) (con patatas cocidas, guisantes y refrito con pimentón de la Vera) (500 gr.)		21,50
Bacalao estilo Gardel (en cazuela de barro)		23,00
Parrillada de Pescado (para 2/3 personas) (langostinos, vieiras, bacalao, merluza, salmón, rape o similar con patatas)		70,00
Media parrillada (langostinos, zamburiñas, bacalao, merluza, salmón y patatas rojas)		40,00
Atún rojo con semillas de amapola y salsa de soja (con guarnición de salteado de verduras)		25,00
<i>Pescados de la lonja de La Coruña, salvo el bacalao que lo desalamos y procede de Islandia. Todo fresco</i>		

MARISCOS

Por encargo o según mercado

Percebes		s/m
Camarones		s/m
Centollas		s/m
Buey de Francia		s/m
Santiaguíños		s/m

