

PONTEVEDRA

*Cocina Gallega*

DESDE 1994

# PONTEVEDRA

## Cocina Gallega











PORCIÓN *Portion*

### ENTRADAS

1/4

1/2

1

- Burrata (con jamón crudo, en colchón de rúcula, tomate y aceto) <i>Fresh Burrata salad, jamon crudo, with arrugula, tomatoes and aceto</i>			\$5800
- Provoleta (rúcula, tomates secos, almendras) <i>Provoleta cheese (arugula, dry tomatoes, almonds)</i>			\$5800
- Rabas <i>Squid Rabas</i>	\$5800	\$7100	\$8300
- Txistorra Pontevedra <i>(huevos estrellados, pimientos, queso fundido y txistorra)</i> <i>Txistorra Pontevedra (smash eggs, peppers, melted cheese and txistorra)</i>	-	\$6500	-
- Calamarettis <i>Calamarettis</i>	\$5900	\$7600	\$10400
 - Gambas al ajillo <i>Garlic Prawns</i>	\$6800	\$8400	\$11300
 - Champignones al ajillo <i>(panceta ahumada, ajillo)</i> <i>Garlic Mushrooms (smoked bacon, garlic)</i>	\$5700	\$6500	\$7400
 - Tortilla de mariscos <i>Seafood Tortilla</i>	\$6300	\$8000	\$10800
- Tortilla española <i>(jamón crudo y chorizo colorado)</i> <i>Tortilla española (jamón crudo and chorizo colorado)</i>	\$6300	\$8000	\$10800
 - Anchoitas <i>Anchovies</i>	-	\$4400	\$6000
 - Boquerones <i>Boquerones</i>	-	\$4400	\$6000
 - Jamón crudo con ensalada rusa / <i>Jamón crudo with ensalada rusa</i>	-	\$5300	\$6100
<h2>Mariscos</h2> / <i>Seafood</i>			
- Mejillones Reccanatti <i>(queso rallado, ajo, perejil y pan rallado)</i> <i>Reccanatti mussels (grated cheese, garlic, parsley and breadcrumbs)</i>	\$6800	\$8300	\$11400
 - Mejillones gratinados al provolone <i>Mussels gratin with provolone</i>	\$6800	\$8300	\$11400
 - Mejillones a la provenzal <i>Mussels a la Provenzal</i>	\$6000	\$7600	\$10500
 - Calamarete leonesa <i>(cebolla, cognac)</i> <i>Leonese squid (onion, cognac)</i>	\$6400	\$7600	\$10600
- Langostinos soufflé / <i>Soufflé prawns</i>	\$6800	\$9000	\$11000
 - Parrillada de mariscos / <i>Seafood grill</i>	\$8400	\$12900	\$15200
- Vieyras Reccanatti <i>(queso rallado, ajo, perejil y pan rallado)</i> <i>Reccanatti vieyras (grated cheese, garlic, parsley and breadcrumbs)</i>	\$7900	\$10500	-
- Vieyras gratinadas al provolone / <i>Vieyras gratin with provolone</i>	\$7900	\$10500	-


# PONTEVEDRA

Cocina Gallega







## COCINA DE LA CASA

### Pulpos / Octopus







PORCIÓN

	1/4	1/2	1
 - Pulpo español a la gallega <i>Galician octopus</i>	\$22500	\$37700	\$47000
 - Pulpo español grille <i>Grilled octopus</i>	\$22000	\$37400	\$46000
 - Pulpo español a la española <i>Octopus a la española</i>	\$23100	\$38000	\$47500

## ENSALADAS ESPECIALES

 - Ensalada Jitomate <i>(queso roquefort, rúcula, aji y tomate)</i> <i>Salad Jitomate (blue cheeset, arugula, pepper and tomato)</i>	\$5200
 - Salmón rosado ahumado <i>(salmón rosado ahumado, rúcula, tomate, palmito y queso crema)</i> <i>Smoked Salmon (smoked salmon, arugula, tomato, palmito and cream cheese)</i>	\$9100
 - De mariscos <i>(variedad de mariscos, apio, alcaparras, manzana y cebolla de verdeo)</i> <i>De mariscos (variety of seafood, celery, capers, apple and green onion)</i>	\$7100
 - Camarones <i>(camarones, apio, manzana, palmitos y alcaparras)</i> <i>Prawns (shrimp, celery, apple, palm hearts and capers)</i>	\$7100
 - Ensalada de la casa <i>(colchón de hojas verdes, peras, queso brie gratinado)</i> <i>(green leaves, pear, gratin brie cheese)</i>	\$7500
 - De burrata <i>(colchón de rucula, tomate, aceitunas y vinagreta de albahaca)</i> <i>Burrata, arugula, tomato, olives and albahaca vinaigrette</i>	\$7200
- Ensalada 2 ingredientes / 2 ingredient salad	\$4500

### Platos especiales / Special dishes

	1/2	1
 - Solomillo agridulce <i>(con salsa de ciruelas y puré duquesa)</i> <i>Sweet and sour sirloin (with plum sauce and smash potatoes)</i>	\$7600	\$13700
 - Solomillo 3 pimientos <i>(solomillo en dados, pimientos, romero, tomillo y papas a la española)</i> <i>Sirloin 3 peppers (diced sirloin, peppers, rosemary, thyme and potatoes)</i>	\$7600	\$13700
 - Lomo grille <i>(con papas a la española o ensalada 2 ingredientes)</i> <i>Lomo grille (with Spanish potatoes or salad 2 ingredients)</i>	\$7200	\$13700
 - Lomo al champignon <i>Steak with mushroom</i>	\$8100	\$13700
 - Lomo a la pimienta <i>Pepper Steak</i>	\$8100	\$14200
 - Pollo al ajillo <i>(vino blanco, ajo y papas españolas)</i> <i>Garlic chicken (white wine, garlic and potatoes)</i>	-	\$8200

# PONTEVEDRA

## Cocina Gallega

### Pastas caseras / Homemade pastas

#### PORCIÓN

1/2

1

- Tallarines o Ñoquis soufflé (fileto o crema).

*Spaghetti / Gnocchi soufflé (tomato sauce or cream sauce)*

\$6100

Con salsa Pontevedra

(camarones, mejillones, vieiras, berberechos, almejas, congrio y suave salsa de la casa)

*Pontevedra sauce (shrimp, mussels, scallops, cockles, clams, and soft house sauce)*

\$7200

Con salsa de camarones

*Shrimp sauce*

\$7200

Con salsa a la Putanesca

(tomate, atún, alcaparras, aceitunas verdes, negras y morrón picante)

*Putanesca sauce (tomato, tuna, capers, green and black olives and spicy bell pepper)*

\$7200

Con salsa a la Villa García

(crema, champiñones y jamón crudo)

*Villa García sauce (cream, mushrooms and jamón crudo)*

\$7200

- Raviolones de salmón (masa tinta de calamar) fileto o crema

*Salmón ravioli (squid ink pasta dough) tomato sauce or cream sauce*

\$8100

Con salsa Pontevedra *Pontevedra sauce*

\$8400

Con salsa a la Putanesca/ Salsa de camarones/ Salsa a la Villa García

*Putanesca sauce / Shrimp sauce / Villa García sauce*

\$8500

### Cazuelas / Cazuela

 - Cazuela de mariscos  
(camarones, mejillones, berberechos, almejas, vieiras y calamares)  
*Seafood cazuela (shrimp, mussels, cockles, clams, scallops and squid)*

\$11300 \$17500

 - Cazuela de pesca del día  
(tres morrones, azafrán, pimientos y vino blanco)  
*Catch of the day Cazuela (three peppers, saffron and white wine)*

\$9600 \$16200

### Arroces / Rice

 - Paella  
(camarones, mejillones, berberechos, almejas, vieiras, calamares y pollo)  
*Paella (shrimp, mussels, cockles, clams, scallops, squid and chicken)*

\$15300 \$21600

 - Arroz con mariscos  
(mejillones, berberechos, almejas y calamares)  
*Rice with seafood (mussels, cockles, clams and squid)*

\$15300 \$21600

 - Arroz con pulpo español  
*Spanish rice with octopus*

\$24900 \$31900

 - Arroz con gambas y vieiras  
*Rice with prawns and scallops*

\$15300 \$21600

 - Risotto con gambas y hongos  
*Risotto with prawns and mushrooms*

\$11400 \$15700

 - Risotto con hongos (opcional vegetariano)  
*Risotto with mushrooms (optional vegetarian)*

\$8900 \$11700

 - Caya chilena  
*Caya Chilena*

\$11600 \$17300

# PONTEVEDRA

Cocina Gallega

## P E S C A D O S

### PORCIÓN

- Abadejo a la plancha

Con salsa tradicional

Con salsa especial

*Grilled Abadejo - With traditional sauce / With special sauce*

1/4	1/2	1
\$7900	\$11700	\$15600
\$8200	\$12600	\$17300
\$9200	\$13600	\$19800

- Lenguado a la plancha

Con salsa tradicional

Con salsa especial

*Grilled Lenguado - With traditional sauce / With special sauce*

\$7900	\$11700	\$15600
\$8200	\$12600	\$17300
\$9200	\$13600	\$19800

- Chernia a la plancha

Con salsa tradicional

Con salsa especial

*Grilled Chernia - With traditional sauce / With special sauce*

\$9000	\$14200	\$20600
\$9700	\$14700	\$22300
\$10700	\$15600	\$23600

- Salmón rosado a la plancha





Con salsa tradicional

Con salsa especial

*Grilled Salmon - With traditional sauce / With special sauce*



\$10500	\$16100	\$26700
\$10900	\$18200	\$27100
\$11700	\$18900	\$28700

### Salsas tradicionales / Traditional sauce

-  - A la plancha  
(con vegetales salteados y papa al natural)  
*Grilled (with sauteed vegetables and natural potato)*
-  - Vasca con papa natural  
(aceite de oliva, vinagre, pimentón, ajo y laurel)  
*Vasca (olive oil, vinegar, paprika, garlic and bay leaf) and natural potato.*
-  - A la gallega con papa natural  
(aceite de oliva, pimenton y papas hervidas)  
*A la gallega (olive oil, paprika and boiled potatoes) and natural potato.*
-  - Manteca negra con papas españolas  
*Black butter and potatoes.*
-  - Moraña con puré duquesa  
(espinacas, aceitunas negras y verdes, huevo, crema y hierbas)  
*Moraña (spinach, black and green olives, egg, cream and herbs) and mashed potatoes.*
-  - Joaquin con papas españolas  
(aceitunas negras, alcaparras, tomate fresco y orégano)  
*Joaquin (black olives, capers, fresh tomato and oregano) and potatoes.*

### Salsas especiales

/ Special sauce

-  - Roquefort con puré duquesa  
*Blue cheese and mashed potatoes.*
-  - Camarones con papas españolas  
*With shrimp and potatoes.*
- Celtibero con papas españolas  
(vieiras, camarones, champiñones, alcaparras, hiervas y salsa casera)  
*Celtibero (scallops, shrimp, mushrooms, capers, herbs and homemade sauce) and potatoes.*

# PONTEVEDRA

*Cocina Gallega*

## MENU INFANTIL

### PORCIÓN

*Kids menu*

- Milanesa de peceto con papas fritas

*Milanese of veal with french fries*

\$5200

- Ñoquis soufflé (fileto o crema)

*Gnocchi soufflé (tomato sauce or cream)*

\$5000

- Tallarines (fileto o crema)

*Spaghetti (tomato sauce or cream)*

\$5000

## POSTRES

### PORCIÓN

1/2

1



- Helado

(americana / limón)

*Ice cream*

\$1800 \$2400



- Flan casero

*Homemade flan*

- \$2600



- Mousse de chocolate

*Chocolate mousse*

- \$2600



- Frutillas con crema

(consultar según estación)

*Strawberries with cream*

- \$2600

- Postre de estación

*Seasonal dessert*

- \$2600

- Panqueque de manzana con helado

*Apple pancake with ice cream*

\$3500 \$5800

- Panqueque de dulce de leche

*Dulce de leche pancake*

\$2600 \$3800

- Helado de sambayón casero

*Ice cream homemade sambayon*

\$2300 \$3500

- Natilla

*Natilla*

- \$2600



- Brie, miel, nueces

*Brie, honey, walnuts*

\$2200



- Queso y dulce

*Cheese and quince*

- \$2600



- Don pedro

*Don Pedro*

- \$2600



- Lemonchamp

*Lemonchamp*

- \$2600

# PONTEVEDRA

*Cocina Gallega*

## BEBIDAS

### *Sin alcohol*

- Gaseosa chica / *Soda Small* \$1100
- Agua mineral / *Mineral water* \$1100
- Agua saborizada / *Flavored water* \$1100

### *Con alcohol*

- Cerveza Stella Artois 330ml. **STELLA \* ARTOIS** \$1900
- Cerveza Stella Artois 1lt. **STELLA \* ARTOIS** \$3500
- Cerveza Patagonia 473cc.  \$3100
- Cerveza Patagonia 730ml.  \$3500

### *Tragos*

- Fernet \$2700
- Aperol Spritz \$2800
- Vermuth desconfiado \$2600
- Tanqueray tonic \$3900
- Baileys \$3900
- Whisky Johnnie Walker red label \$4100
- Johnnie Walker black label \$5300

### *Cafeteria*

- Café / *Coffee* \$1300

# PONTEVEDRA

*Cocina Gallega*

## TINTOS

*Malbec*

*Vino por copa* \$1100

- Colome altura maxima	<i>Por un problema Nacional, de falta de botellas de vidrio, ajeno a Pontevedra es posible que algunas de las etiquetas no estén disponibles.</i>	\$69000
- Malbec Argentino		\$62000
- Salentein Primus		\$31500
- Angelica Zapata		\$28200
- DV Catena		\$18700
- Grand Terrazas de Los Andes		\$17000
- Familia Delmotte		\$15000
- Mariflor		\$13200
- Medalla trapiche		\$13700
- Luigi Bosca		\$10700
- Colome Lote Especial		\$10700
- Salentein numina		\$9700
- Trapiche Reserva Malbec		\$8000
- Familia Delmotte natural		\$8200
- Colome Estate		\$9100
- Saint Felicien		\$8700
- Fond de cave		\$8100
- Festivo		\$8100
- Séptima obra		\$8300
- La linda		\$8100
- Nicasia	\$7600	
- Intocables	\$6600	
- Terrazas de los Andes Reserva	\$5500	
- Salentein reserva	\$5800	
- Alamos	\$6100	
- Famiglia Bianchi	\$5600	
- Septima	\$5900	
- Amalaya	\$5600	
- Uxmal	\$3900	
- Kilka	\$3700	
- Altos del Plata. Terrazas de los Andes	\$2900	
- Latitud 33°	\$2700	



# PONTEVEDRA

*Cocina Gallega*

## TINTOS

### *Blend*

- Septima Gran Reserva	<i>Por un problema Nacional, de falta de botellas de vidrio, ajeno a Pontevedra es posible que algunas de las etiquetas no estén disponibles.</i>	\$29000
- Numina Gran Corte		\$13900
- Clos de los siete		\$11800
- Petit Fleur		\$10700
- DV Catena (Cabernet-Malbec)		\$10400
- Saint Felicien		\$8700
- Amalaya Gran Corte		\$8400
- Terrazas paraje alta mira		\$7300
- Kilka		\$3200

### *Cabernet Sauvignon*

- Angelica Zapata	\$17400
- Alamos	\$6100
- Salentein Reserva	\$5800
- Uxmal	\$3900
- Altos del plata	\$2900

### *Cabernet Franc*

- Luigi bosca de sangre	\$21100
- Numina	\$12100
- Fond de cave	\$8100
- Nicasia	\$7600
- Salentein reserva	\$5800
- Terrazas de los Andes reserva	\$5600
- Séptima	\$4800

### *Pinot Noir*

- Altura maxima	\$29600
- DV Catena Pinot pinot	\$13700
- Costa y pampa	\$13100
- Luigi Bosca	\$12700
- Salentein Reserva	\$6300
- Alamos Reserva	\$6700

# PONTEVEDRA

*Cocina Gallega*

---

## BLANCOS

---

### *Chardonnay*

*Vino por copa* \$1100

- Angélica Zapata	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><i>Por un problema Nacional, de falta de botellas de vidrio, ajeno a Pontevedra es posible que algunas de las etiquetas no estén disponibles.</i></div>	\$18000
- Grand Terrazas de los Andes		\$17000
- Linda Flor		\$17100
- Dv Chardonnay		\$12700
- Medalla		\$11900
- Luigi Bosca		\$10700
- Saint Felicien		\$8700
- La linda		\$7000
- Salentein Reserva		\$6300
- Terrazas de los Andes Reserva		\$5500
- Alamos		\$6100
- Familia Bianchi		\$5600
- Altos del Plata. Terrazas de los Andes		\$2900
- Latitud 33°		\$2700

### *Sauvignon Blanc*

- Altura máxima Colome	\$22200
- Costa y Pampa	\$13100
- Mariflor	\$12200
- Single Vineyard Salentein	\$12600
- Nicasia viognier	\$7600
- Terrazas de los Andes	\$5500
- Salentein Reserva	\$5800
- Alamos	\$6100
- Uxmal	\$3900
- Latitud 33°	\$2700
- Portillo	\$2800

---

## ROSADOS

---

- Luigi Bosca rose	\$16700
- Terrazas de los Andes Reserva malbec rose	\$5500
- Septima	\$5900
- Familia Rose	\$4600
- Uxmal	\$3900

# PONTEVEDRA

*Cocina Gallega*

---

## BLANCOS

---

### *Otras uvas*

- Luigi Bosca de sangre blend
- Colomé Torrontes
- Marlo dulce

*Por un problema Nacional, de falta de botellas de vidrio, ajeno a Pontevedra es posible que algunas de las etiquetas no estén disponibles.*

\$17500  
\$9000  
\$3100

### *Extra Brut*

- Baron B Extra Brut
- Chandon Extra Brut
- Maria cordorniu Handcraft
- Bianchi
- Maria cordorniu

\$15100  
\$7200  
\$6900  
\$6700  
\$6300

### *Brut Nature*

- Baron B Brut Nature
- Luigi Bosca
- Chandon Cuvee Blanc de Blancs
- Chandon Cuvee Reserve Blanc de Noirs
- Salentein

\$20200  
\$15900  
\$11700  
\$11700  
\$6300

### *Brut rose*

- Baron B
- Chandon

\$19000  
\$7200