



TAPAS Y PLATILLOS

Nuestras Bravas "BRAVISIMAS".	4.75 €	Churros de berenjena con melaza.	4.75 €
Ensaladilla rusa.	4.50 €	Pulpo a la gallega.	11.50 €
Choricitos a la sidra.	6.50 €	Boquerones a la vinagreta.	5.25 €
Chocos de Sepia.	8.50 €	Lacón gallego con grelos.	6.95 €
Oreja hervida al estilo "Riavia Galiza".	6.50 €	Pimientos de padrón.	6.00 €
Chistorras encebolladas.	6.50 €	Tacos de tortilla española.	3.95 €
Langostinos con patata crujiente y salsa brava.	6.50 €	Gambas al ajillo.	9.95 €
Jamón ibérico bellota Guijuelo.	11.95 €	Anchoas del cantábrico.	1.75 €/ filete
Croquetas de jamón bellota caseras.	2.50 €/u	Virutas de foie a la sal maldon y modena.	9.75 €
Croquetas del día caseras.	2.50 €/u	Queso manchego curado.	8.75 €
Buñuelos de bacalao con alioli de perejil.	6.50 €	Mini bikinis rabo de toro con romesco. (3 unidades)	7.50 €
Chipirones a la andaluza.	9.75 €	Fritura variada de mar con salsa tártara.	14.80 €
Calamares a la romana o a la andaluza.	8.50 €	Brioche de calamares con alioli de bogavante.	6.50 €
Mejillones al vapor o marinera.	5.50 €	Molletes con velo de panceta ibérica.	6.50 €
Hummus con crudités y pan pita.	6.50 €	Pescaditos fritos con mayonesa de albahaca.	7.50 €

ENTRANTES

Virutas de Foie con Módena y Sal Máldom	13,50€
Ensalada del huerto con todo lo fresco que nos da el mercado	7,25€
Ensalada Nicoiçe	10,75€
Nuestro tomate de temporada con cebolla tierna y ventresca	9,75€
Canelon XL con meloso te de ternera, bechamel trufada y escamas de parmesano	9,75€
Esqueixada de bacalao con puntos de salsa de romesco	11,75€
Huevos estrellados con virutas de jamón y foie	12,95€

DE CUCHARA

Albóndigas con sepia de las de mojar pan	11,00€
Arroz caldoso de Bogavante (Mínimo 2 personas) Precio por persona	21,00€
Paella Marinera (Mínimo 2 personas) Precio por persona	19,50€

DE LA BOQUERIA A RIAVIA

Merluza a la Donostiarra	18,95€
Morro de Bacalao de Skrei a la Llauna	19,50€
Tronco de Merluza al vapor con verduritas	18,50€
(TODOS NUESTROS PESCADOS SE PUEDEN HACER A LA PLANCHA)	21,50€

NUESTRAS CARNES

Entrecote gallego con pimientos del padrón y patatas fritas	18,95€
Solomillo de Ternera rubia gallega con laguarnición del Cheff	24,95€
Lingote de meloso de cordero a baja temperatura con su guarnición	19,50€
Steak Tartar	23,00€

A NADIE LE AMARGA UN DULCE

Mel i mató con frutos secos y miel de flores	4,75€
Nuestra crema catalana con carquinyolis	5,95€
Tarta de Santiago bautizada con Meus Amores	5,75€
Nuestra copa de helado con nata	5,50€



“TAPAS”

Our Bravas “BRAVISIMAS”.	4.75 €	Eggplant “churros” with cane honey.	4.75 €
Russian salad.	4.50 €	Galician octopus.	11.50 €
Sausages with cider.	6.50 €	Anchovies with vinaigrette.	5.25 €
“Chocos” of cuttlefish.	8.50 €	Galician ham with turnip greens.	6.95 €
Galician style boiled ear.	6.50 €	“Padrón” peppers.	6.00 €
“Chistorras” with onions.	6.50 €	Spanish “tortilla tacos”.	3.95 €
Prawns with crispy potatoes and “brava” sauce.	6.50 €	Shrimp with garlic sauce.	9.95 €
Acorn-fed Iberian ham Guijuelo.	11.95 €	Cantabrian anchovies (fillet).	1.75 €/ filete
Homemade acorn-fed ham croquettes (Unit).	2.50 €/u	Foie gras spiral with maldon salt and modena vinager.	9.75 €
Homemade croquettes of the day.	2.50 €/u	Manchego cured cheese.	8.75 €
Cod fritters with parsley alioli	6.50 €	Oxtail bikinis with romesco sauce. (3 units)	7.50 €
Andalusian baby squid.	9.75 €	Assorted sea fry with tartar sauce.	14.80 €
Roman or Andalusian squid.	8.50 €	Squid brioche with lobster “alioli”.	6.50 €
Steamed or marinara mussels.	5.50 €	Bread with Iberian bacon vail.	6.50 €
Hummus with crudités and pita bread.	6.50 €	Fried fish with basil mayonnaise.	7.50 €

STARTERS

Foie spirals with modena and maldom salt	13,50€
Salad from the garden, with everything fresh that the market gives us	7,25€
Ensalada Nicoiçe	10,75€
Our seasonal tomato with spring onion and tuna belly	9,75€
XL cannelloni with creamy veal, truffled bechamel sauce and Parmesan flakes	9,75€
Exqueixada of cod with points of romesco sauce	11,75€
Fried eggs with bits of ham and foie gras	12,95€

WITH SPOON

Meatballs with cuttlefish from those for dipping bread	11,00€
Lobster broth rice (<i>minimum 2 people</i>) price per person	21,00€
Seafood Paella (<i>Minimum 2 people</i>) price per person	19,50€

FROM LA BOQUERIA TO RIAVIA

Donostiarra-style hake	18,95€
Skrei cod nose to the llauna	19,50€
Steamed hake trunk with vegetables	18,50€
(ALL OUR FISH CAN BE GRILLED)	21,50€

OUR MEATS

Galician entrecote with padron peppers and chips	18,95€
Galician blond veal tenderloin with the chef's garnish	24,95€
Mellow lamb ingot at low temperature with garnish	19,50€
Steak Tartar	23,00€

NOBODY BECOMES BITTER BY A CANDY

Mel i mato with nuts and flower honey	4,75€
Our Catalan cream with carquinyolis	5,95€
Santiago cake baptized with Meus Amores	5,75€
Our cup of ice cream with cream	5,50€