

















ENTRANTES




- Pastel de cabracho-**  **5,00 €**
Con maionesa para untar en tostadiñas
- Mexilóns recheos-**  **5,00 €**
Recheos e rebozados
- Croquetas caseiras-**  **6,00 €**
De xamón e cecina
- Empanada-**  **5,00 €**
Caseira de parrochiñas
- Saquiños de rulo e xamón (und)-**  **2,50 €**
Con marmelada de tomate
- Paquetes de rixóns e queixo (und)-**  **2,50 €**
Con confitura de pemento
- Lasaña-**  **8,80€**
De grelos zorza e queixo
- Xamón serrano-** **5,00€**
Unhas liscas para picar
- Xamón serrano e queixo-**  **6,00€**
Mais do mesmo e queixo de arzúa



MENÚS LIXEIROS





- Ensalada mixta-** 3,80 €
Leituga, tomate e cebola
- Ensalada completa-**   5,60 €
Leituga, tomate, cebola, atún, ovo, aceitunas e espárrago
- Ensalada Casa Pita-**    7,50 €
Leituga, arroz, pementos de piquiño, queixo de arzúa, salmón, froitos secos e crema de módena
- Grellos do país-** 6,00 €
Con allada de pimentón
- Polo á prancha-** 6,00 €
Con ensalada
- Risotto de queixo de arzúa-**  6,90€
Con champiñóns e chocolate negro

ALGO DO MAR

- Longueirón de Fisterra-**  11,90 €
Tanto ou mais que a navalla
- Zamburiñas-**  11,90 €
Á prancha
- Camaróns-**  12,00 €
200gr dispoñible dependendo do mar



SEGUNDOS PRATOS

- Ovos fritos, chourizo e patacas-**  **7,50 €**
Dous ovos, e un chourizo sobre patacas fritas
- Ovos con xamón-**  **7,50 €**
Ovos de curral e unhas liscas de xamón
- Tortilla (4 persoas)-**  **10,00 €**
Ovos de curral e ao estilo de Betanzos (pouco feita)
- Bacallau Casa Pita-**  **14,50 €**
500gr de lomo de bacallau coa nosa salsa segreda
- Fabas (sábados)-** **5,50 €**
Fabada asturiana con morcilla e chourizo
- Callos (domingos)-** **6,50 €**
Receita tradicional de callos á galega
















CARNES

-Zorza-	7,50 €
Carne picada do chourizo con patacas	
-Segredo de Porco Ibérico-	8,00 €
Corte localizado entre a paletilla e a panceta, con graxa infiltrada que se desfai na boca	
-Lagarto de Porco Ibérico-	10,00 €
Corte de entre as costelas e o lomo que da unhas tiras longas cun sabor similar ao churrasco	
-Filetiños de Croca-	11,00 €
Supremo de cadeira de tenreira á prancha	
-Entrecot -	12,50 €
300gr de tenreira galega á prancha	
-Tenreira asada-	10,50 €
Carne 100% Black Angus asada ao xeito tradicional, moi xugosa e tenra	
-Coello- 🍷	9,00 €
Ao allo e romero	



POSTRES

- Flan de queixo-     3,80 €
Con noces
- Tarta da avoa-     4,00 €
De chocolate con galleta e flan
- Tarta de chocolate e queixo-    4,00 €
Con base de galleta e mantequilla
- Xeado de crema de orujo e café-  3,80 €
Unha boa sobremesa
- Xeado de queixo con marmelo -  3,80 €
O postre de sempre cun formato distinto
- Sorbete de cítricos con Nordés- 3,80 €
Refrescante e cun toque de xinebra premium