



Alérgenos

- | | | |
|---------------|-------------------------------|----------------|
| 1. Gluten | 7. Lácteos | 13. Altramuces |
| 2. Crustáceos | 8. Frutos con cáscara | 14. Moluscos |
| 3. Huevo | 9. Apio | |
| 4. Pescado | 10. Mostaza | |
| 5. Cacahuetes | 11. Sésamo | |
| 6. Soja | 12. Dioxido azufre y sulfitos | |

ENTRANTES

Pimientos de padrón		7,50 €
Empanada Gallega casera.	1, 4, 3,	8,00 €
Queso Frito	1, 3, 7,	14,00 €
Queso manchego curado	7,	16,00 €
Jamón de Ibérico		24,00 €
Habas con jamón		14,00 €
Setas plancha	12,	11,00 €
Trigueros de temporada		12,00 €
Cecina de Astorga		14,00 €
Lacón a la gallega		12,50 €
Chopitos	1, 4,	14,00 €
Calamar de potera	4	17,00 €
Sepia	4,	16,00 €
Chipirones plancha	4,	15,00 €
Cogollos con ventresca y anchoas	4,	14,00 €
Piquillos rellenos de bacalao	1, 3, 4, 7,	14,00 €
Puntilla malagueña		16,00 €

SOPAS

Consomé		7,00 €
Gazpacho andaluz		7,00 €
Caldo gallego		7,00 €
Sopa de marisco	1, 2, 14,	12,50 €

REVUELTOS

Revuelto de la casa	3, 2,	15,00 €
Revuelto de morcilla con piñones	3,	14,00 €
Huevos rotos con jamon ibérico	3,	16,00 €

**C/Monasterio de Sobrado, 5, 28034
Madrid Tlf 910 589 372**



Alérgenos

- | | | |
|---------------|-------------------------------|----------------|
| 1. Gluten | 7. Lácteos | 13. Altramuces |
| 2. Crustáceos | 8. Frutos con cáscara | 14. Moluscos |
| 3. Huevo | 9. Apio | |
| 4. Pescado | 10. Mostaza | |
| 5. Cacahuetes | 11. Sésamo | |
| 6. Soja | 12. Dioxido azufre y sulfitos | |

ENSALADAS

Ensalada mixta	3, 4	11,00 €
Ensalada de pimientos y ventresca	3, 4	14,00 €
Ensalada cesar	1, 7	14,00 €
Ensalada con rulo de cabra	8, 7, 12	15,00 €
Ensalada de tomate rosa y ventresca		15,00 €

ARROCES

Arroz Meigas	4, 2,	19,00 €
(mín. 2 pers. precio por persona)		
Arroz del Señoret	2, 14,	17,00 €
(mín. 2 pers. precio por persona)		
Arroz Negro	2, 14,	17,00 €
(mín. 2 pers. precio por persona)		
Arroz con Bogavante	2,	22,50 €
(mín. 2 pers. precio por persona)		

MARISCOS

Nécoras pieza	2,	7,00 €
Ostras pieza	14	3,75 €
Cigala mediana 100 gr	2	6,80 €
Cigalas tronco 100 gr	2,	12,00 €
Carabineros 100 gr	2,	16,00 €
Almejas marinera	14, 2, 1	20,00 €
Pulpo	4,	26,00 €
Vieiras gallega (pieza)	14, 2, 1,	9,50 €
Berberechos	14,	14,00 €
Navajas	14,	14,00 €
Zamburiñas plancha	14,	15,00 €
Gamba Huelva	2,	26,00 €
Parrilla de Marisco	14, 2,	90,00 €
Bogavante plancha kg	2,	70,00 €
Centollo gallego / Kg	2	65,00 €
Percebes	2,	24,00 €



Alérgenos

- | | | |
|---------------|-------------------------------|----------------|
| 1. Gluten | 7. Lácteos | 13. Altramuces |
| 2. Crustáceos | 8. Frutos con cáscara | 14. Moluscos |
| 3. Huevo | 9. Apio | |
| 4. Pescado | 10. Mostaza | |
| 5. Cacahuets | 11. Sésamo | |
| 6. Soja | 12. Dioxido azufre y sulfitos | |

PESCADOS

Cogote de merluza salsa verde	4, 1,	20,00 €
Merluza gallega	4,	20,00 €
Lomos de merluza c/ gambas y almejas	2, 4, 14	28,00 €
Lenguado plancha	4	20,00 €
Rollitos de lenguado con gambas	4, 2	30,00 €
Cocochas de merluza	4	30,00 €
Rodaballo a la galega	4	25,00 €
Lubina plancha o espalda	4	18,00 €
Lubina a la sal (min. 2 personas) ración	4	19,00 €
Bacalao a la parrilla	4	16,00 €
Merluza romana	1, 3, 4	20,00 €



CARNES

Entrecot a la parrilla		20,00 €
Entrecot a la pimienta o roquefort	7	22,00 €
Chuletón de vaca a la parrilla	kg	49,90 €
Chuletas de cordero lechal		17,00 €
Solomillo a la parrilla	7	24,00 €
Solomillo a la pimienta o roquefort	7	26,00 €
Bistec de ternera		14,00 €
Cordero 1/4 (mínimo 2 pers)		37,00 €
Paletilla de cordero		24,00 €

POSTRES

Filloas rellenas (caseras)	1, 3, 7	6,00 €
Tarta de Whisky	1, 7	6,00 €
Tarta de Santiago	3,	5,00 €
Tarta de Queso (casera)	7, 8	5,50 €
Fruta de temporada		4,50 €
Flan-Puding (caseros)	1, 3, 7	4,50 €



**C/Monasterio de Sobrado, 5, 28034
Madrid Tlf 910 589 372**



Alérgenos

- | | | |
|---------------|-------------------------------|----------------|
| 1. Gluten | 7. Lácteos | 13. Altramuces |
| 2. Crustáceos | 8. Frutos con cáscara | 14. Moluscos |
| 3. Huevo | 9. Apio | |
| 4. Pescado | 10. Mostaza | |
| 5. Cacahuets | 11. Sésamo | |
| 6. Soja | 12. Dioxido azufre y sulfitos | |

RECOMENDACIONES DEL CHEF

ARROZ MEIGAS (ESPECIALIDAD DE LA CASA)



BEBIDAS

- Refrescos
- Agua 0,5l
- Agua 1 litro.
- Zumo natural
- Zumo de bote
- Cerveza doble
- Cerveza jarra 0,5l
- Cerveza 1906

CAFE E INFUSIONES

- Café: con leche, solo o cortado 7
- Infusiones variadas
- Infusiones especiales
- Cola-caó 7
- Carajillo



#terra_das_meigas_restaurante



Bar Restaurante Terra das Meigas

www.restauranteterradasmeigas.es



**C/Monasterio de Sobrado, 5, 28034
Madrid Tlf 910 589 372**