



con moito gusto, na túa lingua

campaña de dinamización da hostalería local



C/ Río do Amalló 1, 27700 RIBADEO (Lugo)

Tel.: 982 128 517 - 982 128 494

Fax: 982 128 466

Titular: O Cabozo do cazurro S.L.

C.I.F.: B-27242072 / SINATURA: H-LU-738



SOPAS
SOPAS
SOUPS
SOUPES

-SOPA DE COCIDO

-SOPA DE COCIDO

-SOUP COOKED WITH "COCIDO" BROTH

-POTAGE AUX VERMICELLES

4.80 €

-CALDO GALEGO

-CALDO GALLEGO

-GALICIAN BROTH

-POTAGE GALICIEN

4.80 €

-SOPA DE PEIXE

-SOPA DE PESCADO

-FISH SOUP

-SOUPE DE POISSON

4.80 €



TORTILLAS
TORTILLAS
OMELETTES
OMELETTES

-TORTILLA ESPAÑOLA

-TORTILLA ESPAÑOLA

-SPANISH POTATO OMELETTE

-OMELETTE ESPAGNOLE

4.00 €

-TORTILLA Á GALEGA

-TORTILLA A LA GALEGA

-OMELETTE "GALICIAN STYLE"

-OMELETTE À LA GALICIENNE

4.00 €

-TORTILLA DE GAMBAS

-TORTILLA DE GAMBAS

-PRAWNS OMELETTE

-OMELETTE AUX CREVETTES

4.60 €

-TORTILLA DE ESPÁRRAGOS

-TORTILLA DE ESPÁRRAGOS

-ASPARAGUS OMELETTE

-OMELETTE AUX ASPERGES

4.60 €



TÁBOAS DE EMBUTIDOS E QUEIXOS

TABLAS DE EMBUTIDOS Y QUESOS

A SELECTION OF SAUSAGES, COLD CUTS AND DIFFERENT KINDS OF CHEESE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGES

-TÁBOA DE XAMÓN IBÉRICO LANDRA

-TABLA DE JAMÓN IBÉRICO BELLOTA

-A SELECTION OF IBERIAN PORK HAM

-ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE GLAND

18.00 €

-TÁBOA DE CHACINA E QUEIXO Á PRANCHA

-TABLA DE CECINA Y QUESO A LA PLANCHA

-A SELECTION OF GRILLED BEEF SMOKED MEAT AND CHEESE

-ASSIETTE DE VIANDE DE BOVIN SÉCHÉE ET DE FROMAGE GRILLÉ

14.00 €

-TÁBOA DE PRODUTOS REXIONAIS (xamón, chacina, lombo, chourizo e queixo)

-TABLA DE PRODUCTOS REGIONALES (jamón, cecina, lomo, chorizo y queso)

-A SELECTION OF REGIONAL PRODUCTS (ham, beef smoked meat, cured loin of pork, spicy pork sausage and cheese)

-ASSIETTE DE PRODUITS RÉGIONAUX (jambon, viande séchée, échine de porc séchée, chorizo et fromage)

12.00 €

-TÁBOA DE QUEIXO CURADO E DE ARZÚA

-TABLA DE QUESO CURADO Y DE ARZÚA

-A SELECTION OF CURED CHEESE AND CHEESE FROM ARZÚA

-ASSIETTE DE FROMAGE SEC ET DE FROMAGE D'ARZÚA

12.00 €



ENTRANTES

ENTRANTES

STARTERS

ENTRÉES

-CAZOLA DE POLBO CON AMEIXAS

-CAZUELA DE PULPO CON ALMEJAS

-OCTOPUS CASSEROLE WITH CLAMS

-CASOLETTE DE POULPE AUX PALOURDES

12.00 €

-CAZOLA DE POLBO CON GAMBAS

-CAZUELA DE PULPO CON GAMBAS

-OCTOPUS CASSEROLE WITH PRAWNS

-CASOLETTE DE POULPE AUX CREVETTES

11.00 €

-PASTEL DE PEIXE SAPO E SALMÓN

-PASTEL DE RAPE Y SALMON

-MONKFISH AND SALMON PIE

-FLAN DE LOTTE ET SAUMON

12.00 €

-PASTEL DE LACÓN CON GRELOS

-PASTEL DE LACÓN CON GRELOS

-SHOULDER OF PORK WITH TURNIP TOPS PIE

-FLAN DE JAMBONNEAU AVEC DE FEUILLES TENDRES DU NAVET

12.00 €

-PASTEL DE VERDURAS

-PASTEL DE VERDURAS

-VEGETABLE PIE

-FLAN DE LÉGUMES

10.00 €

-GRELLADA DE VERDURAS

-PARRILLADA DE VERDURAS

-MIX GRILL OF VEGETABLES

-GRILLADE DE LÉGUMES

12.00 €

-ENTRANTES ESPECIAIS "O CABAZO"

-ENTRANTES ESPECIALES "O CABAZO"

-SPECIAL STARTERS FROM "O CABAZO"

-ENTRÉES SPÉCIALES À LA MANIERE "O CABAZO"

12.00 €

-LURAS FRITIDAS

-CALAMARES FRITOS

-FRIED SQUID RINGS

-CALMARS FRITS

8.00 €

-POLBO Á FEIRA

-PULPO "Á FEIRA"

-OCTOPUS "Á FEIRA" (cooked octopus seasoned with olive oil, salt and paprika)

-POULPE "Á FEIRA" (avec des pommes de terre bouillies, le tout assaisonné d'huile d'olive et de paprika)

10.00 €

-POLBO Á PRANCHA

-PULPO A LA PLANCHA

-GRILLED OCTOPUS

-POULPE GRILLÉ

12.00 €

-CROQUETAS CASEIRAS

-CROQUETAS CASERAS

-HOME-MADE CROQUETTES

-CROQUETTES MAISON

5.00 €

-ESPÁRRAGOS CON MAIONESA
-ESPÁRRAGOS CON MAYONESA
-ASPARAGUS WITH MAYONNAISE
-ASPERGES MAYONNAISE 8.00 €

-CHOCO Á PRANCHA
-CHOCO A LA PLANCHA
-GRILLED BABY CUTTLFISH
-SEICHE GRILLÉE 10.00 €

-REVOLTO ESPECIAL CABAZO (allos tenros, champiñóns e gambas)
-REVUELTO ESPECIAL CABAZO (ajetes, champiñones y gambas)
-ESPECIAL "CABAZO" SCRAMBLED EGGS with young garlics, mushroom and prawns
-OEufs BROUILLÉS À LA MANIÈRE "O CABAZO" (ails tendres, champignons et crevettes) 12.00 €



ENSALADAS
ENSALADAS
SALADS
SALADES

-ENSALADA ESPECIAL "O CABAZO"
-ENSALADA ESPECIAL "O CABAZO"
-SPECIAL "O CABAZO" SALAD
-SALADE À LA MANIÈRE "O CABAZO" 6.00 €

-ENSALADA PRODUTOS DO MAR
-ENSALADA PRODUCTOS DEL MAR
-SEAFOOD SALAD
-SALADE DE FRUITS DE MER 6.00 €

-ENSALADA MORNA "O CABAZO"
-ENSALADA TEMPLADA "O CABAZO"
-LUKEWARM SALAD "O CABAZO"
-SALADE MI-FROIDE "O CABAZO" 7.00 €

-ENSALADA MIXTA
-ENSALADA MIXTA
-MIXED SALAD
-SALADE MIXTE 4.80 €

-ENSALADA NORMAL (leituga, tomate e cebola)
-ENSALADA NORMAL (lechuga, tomate y cebolla)
-STANDARD SALAD (lettuce, tomato and onion)
-SALADE (laitue, tomate et oignon) 3.00 €



MARISCOS
MARISCOS
SEAFOOD
FRUITS DE MER

-AMEIXAS Á MARIÑEIRA

-ALMEJAS A LA MARINERA

-CLAMS MARINIÈRE

-PALOURDES MARINIÈRE

14.00 €

-AMEIXAS Á PRANCHA

-ALMEJAS A LA PLANCHA

-GRILLED CLAMS

-PALOURDES GRILLÉES

14.00 €

-NAVALLAS Á PRANCHA

-NAVAJAS A LA PLANCHA

-GRILLED RAZOR CLAMS

-COUTEAUX GRILLÉS

14.00 €

-GAMBAS Á PRANCHA

-GAMBAS A LA PLANCHA

-GRILLED PRAWNS

-CREVETTES GRILLÉES

16.00 €

-GAMBAS AO ALLO

-GAMBAS AL AJILLO

-PRAWNS WITH CHOPPED GARLIC

-CREVETTES À L'AIL

12.00 €

-LAGOSTINOS Á PRANCHA

-LANGOSTINOS A LA PLANCHA

-GRILLED KING PRAWNS

-GROSSES CREVETTES GRILLÉES

15.00 €

(Calquera outro tipo de marisco por previo encargo)

(Cualquier otro tipo de marisco por previo encargo)

(Any other kind of shellfish by previous order)

(D'autres fruits de mer sur commande)



PEIXES
PESCADOS
FISH
POISSONS

-LOMBOS DE BACALLAU Á PRANCHA -LOMOS DE BACALAO A LA PLANCHA -GRILLED COD BACK <i>-DOS DE MORUE GRILLÉ</i>	14.00 €
-LOMBOS DE BACALLAU C/FRITADA GALEGA -LOMOS DE BACALAO C/FRITADA GALLEGA -COD BACK WITH GALICIAN FRIED VEGETABLES <i>-DOS DE MORUE, SAUCE AUX POIVRONS ET AUX OIGNONS</i>	15.00 €
-LOMBOS DE BACALLAU ESTILO CABAZO -LOMOS DE BACALAO ESTILO CABAZO -COD BACK "CABAZO" STYLE <i>-DOS DE MORUE À LA MANIÈRE « CABAZO » (à la tomate)</i>	15.00 €
-PEIXE SAPO EN SALSAS DE GAMBAS -RAPE EN SALSAS DE GAMBAS -MONKFISH IN PRAWNS SAUCE <i>-LOTTE, SAUCE AUX CREVETTES</i>	18.00 €
-PESCADA EN SALSAS DE AMEIXAS -MERLUZA EN SALSAS DE ALMEJAS -HAKE IN CLAMS SAUCE <i>-COLIN, SAUCE AUX PALOURDES</i>	16.00 €
-VIRREI Á PRANCHA -VIRREY A LA PLANCHA -GRILLED RED BREAM <i>-BÉRYX GRILLÉ</i>	16.00 €
-SALMONETES Á PRANCHA -SALMONETES A LA PLANCHA -GRILLED RED MULLET <i>-ROUGETS GRILLÉS</i>	17.00 €
-ROBALIZA DA RÍA Á PRANCHA -LUBINA DE LA RÍA A LA PLANCHA -GRILLED SEA BASS FROM THE RIBADEO ESTUARY <i>-BAR DE LA RIA GRILLÉ</i>	20.00 €

-SARGO FORNO CON PATACAS PANADEIRA
-SARGO HORNO CON PATATAS PANADERA
-BAKED WHITE SEA BREAM WITH POTATOES
-SARGUE AU FOUR AVEC POMMES DE TERRE BOULANGÈRE 16.00 €

-LINGUADO Á PRANCHA
-LENGUADO A LA PLANCHA
-GRILLED SOLE
-SOLE GRILLÉE 15.00€

-BONITO CON FRITADA GALEGA
-BONITO CON FRITADA GALLEGA
-TUNA WITH GALICIAN FRIED VEGETABLES
-THON, SAUCE AUX POIVRONS ET AUX OIGNONS 13.00 €

-BONITO DO NORTE Á PRANCHA
-BONITO DEL NORTE A LA PLANCHA
-GRILLED NORTH TUNA FISH
-THON DU NORD GRILLÉ 12.00 €

-BONITO ESTILO CABAZO
-BONITO ESTILO CABAZO
-"CABAZO" NORTH TUNA FISH
-THON DU NORD À LA MANIÈRE "CABAZO" 12.00 €

Hai peixes que se poden facer ao gusto do cliente. Consúlteo.

Hay pescados que se pueden hacer de diversas formas según el gusto del cliente. Consúltelo.

Some fish could be done according to the client's liking. Ask for it.

Certains poissons peuvent être préparés au goût du client.



CARNES
CARNES
MEAT
VIANDES

- ENTRECOSTO DE TENREIRA AO CABRALES - ENTRECÔTE DE TERNERA AL CABRALES - BEEF ENTRECÔTE IN "CABRALES" CHEESE (STRONG BLUE CHEESE FROM ASTURIAS) - ENTRECÔTE DE VEAU, SAUCE AU FROMAGE BLEU « CABRALES »	14.00 €
- SOLOMBO DE TENREIRA Á PRANCHA - SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA - GRILLED SIRLOIN STEAK - Tournedos de veau grillé	18.00 €
- CHULETÓN DE TENREIRA Á PRANCHA - CHULETÓN DE TERNERA A LA PLANCHA - GRILLED BEEF LARGE CHOP - CÔTE DE VEAU GRILLÉ	16.00 €
- CACHOPO TENREIRA AO ESTILO CABAZO - CACHOPO TERNERA AL ESTILLO CABAZO - ESCALOPE WITH CHEESE FILLING "CABAZO" STYLE - ESCALOPE DE VEAU PANÉE AU JAMBON ET AU FROMAGE	12.00 €
- BISTE DE TENREIRA Á PRANCHA - FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA - GRILLED BEEF STEAK - BIFTECK DE VEAU GRILLÉ	9.00 €
- ESCALOPE DE TENREIRA - ESCALOPE MILANESA DE TERNERA - ESCALOPE OF VEAL - ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	9.00 €
- TENREIRA ASADA CON GORNICIÓN - TERNERA ASADA CON GUARNICIÓN - ROAST BEEF WITH GARNISHING - VEAU RÔTI, PETITE GARNITURE DE LÉGUMES	8.60 €
- LINGUA DE TENREIRA ESTOFADA - LENGUA DE TERNERA ESTOFADA - STEWED VEAL TONGUE - LANGUE DE VEAU A L'ÉTOUFFÉE	10.00 €

-ENTRECOSTO DE BOI Á PRANCHA
-ENTRECOT DE BUEY A LA PLANCHA
-GRILLED (OX) ENTRECOTE
-ENTRECOTE DE BOEUF GRILLÉE **16.00 €**

-SOLOMBO DE PORCO IBÉRICO
-SOLOMILLO CERDO IBÉRICO
-IBERIAN PORK SIRLOIN
-FILET MIGNON DE PORC IBÈRIQUE **15.00 €**

-SEGREDOS DE PORCO IBÉRICO CON FRITADA DE PEMENTOS VERDES E VERMELLOS
-SECRETOS DE CERDO IBÉRICO CON FRITADA DE PIMIENTOS VERDES Y ROJOS
-IBERIAN PORK "SECRETS" WITH GREEN AND RED PEPPERS FRY
-« SECRETS » DE PORC IBÈRIQUE ET SES POIVRONS VERTS ET ROUGES **12.00 €**

-LACÓN ASADO NO SEU ZUME
-LACÓN ASADO EN SU JUGO
-ROAST SHOULDER OF PORK IN IT'S JUICE
-JAMBONNEAU RÔTI DANS SON PROPRE JUS **8.60 €**

-ZORZA CON OVO E CACHELOS
-ZORZA CON HUEVO Y CACHELOS
-SPICY HASH PORK MEAT WITH EGG AND "CACHELOS" (boiled potatoes)
-HACHIS DE PORC AGRÉMENTÉ D'AIL ET DE PAPRIKA, GARNITURE D'OEUF DUR ET DE POMMES DE TERRE **8.60 €**

-COSTELETAS DE CORDEIRO AO ALLO
-CHULETILLAS DE CORDERO AL AJILLO
-LAMB CHOPS COOKED WITH GARLIC
-CÔTELETES D'AGNEAU À L'AIL **13.00 €**



CARTA DE VIÑOS
CARTA DE VINOS
WINE LIST
CARTE DE VINS

BOTELLAS DE / BOTELLAS DE / BOTTLES OF / BOUTEILLES DE

VIÑOS BRANCOS ALBARIÑO

VINOS BLANCOS ALBARIÑO

"ALBARIÑO" WHITE WINE

VINS BLANCS ALBARIÑO

	3/4 l.	1/2 l.
-BOUZA DO REI	12.60 €	
-GRAN FABIÁN	12.00 €	
-VALDAMOR	15.00 €	11.80 €
-MARTÍN CÓDAX	13.00 €	9.50 €
-TERRAS GAUDAS	16.00 €	
-GRAN BAZÁN ÁMBAR	18.00 €	
-MAR DE FRADES	18.00 €	13.60 €

VIÑOS BRANCOS RIBEIRO

VINOS BLANCOS RIBEIRO

"RIBEIRO" WHITE WINE

VINS BLANCS RIBEIRO

-VIÑA DOCAMPO	11.00 €	
-VIÑA COSTEIRA	10.00 €	7.00 €
-AMADEUS	12.60 €	

VIÑOS BRANCOS GODELLO

VINOS BLANCOS GODELLO

"GODELLO" WHITE WINE

VINS BLANCS GODELLO

-"EREBO" VALDEORRAS	11.60 €	
-SILENO	6.30 €	

VIÑOS BRANCOS

VINOS BLANCOS

WHITE WINE

VINS BLANCS

-MARQUÉS DE VIZHOJA	10.00 €	
-XOVEN	4.00 €	

VIÑOS ROSADOS**VINOS ROSADOS**

ROSÉ WINE
VINS ROSÉS

-CASTILLO DE JAVIER NAVARRA	10,00 €	
-BAJOZ COSECHA D.O. TORO	7,00 €	
-VINO DE LA CASA CANDEAL	4,00 €	

VIÑOS BRANCOS VARIAS D.O.**VINOS BLANCOS VARIAS D.O.**

WHITE WINE DIFFERENT D.O.
VINS BLANCS PLUSIEURS AOC

-Palacio		
-PALACIO DE ARGANDA D.O. LEÓN	11,00 €	
-BAJOZ COSECHA D.O. TORO	7,00 €	

VIÑOS TINTOS RIOJAS RESERVAS**VINOS TINTOS RIOJAS RESERVAS**

RED WINE RIOJA RESERVA
VINS ROUGES RIOJAS RÉSERVE

-SOLAR SAMANIEGO RESERVA `95	17,00 €	
-SOLAR SAMANIEGO G. RESERVA `91	23,50 €	
-SOLAR DE SAMANIEGO RESERVA `94	18,00 €	
-SOLAR SAMANIEGO	11,00 €	
-MONTE REAL RESERVA `93	16,50 €	
-LUIS CAÑAS RESERVA SELECCIÓN FAMILIAR	23,00 €	
-MUGA RESERVA	25,50 €	
-TORRE MUGA `96	63,50 €	
-VIÑA ARDANZA RESERVA	24,00 €	15,00 €
-ONDARRE RESERVA `98	15,00 €	
-RAMÓN BILBAO RESERVA	18,00 €	

VIÑOS TINTOS RIOJAS CRIANZA**VINOS TINTOS RIOJAS CRIANZA**

RED WINE RIOJA CRIANZA
VINS ROUGES RIOJA ÉLEVÉS

-VIÑA ALBERDI CRIANZA	17,00 €	
-MUGA CRIANZA	17,80 €	
-AZPILICUETA CRIANZA	13,60 €	
-AZPILICUETA MÁGNUM 1,5 L.	22,00 €	
-RAMÓN BILBAO CRIANZA	12,00 €	7,60 €
-MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA	14,00 €	
-SOLAR DE SAMANIEGO CRIANZA	11,00 €	
-COTO CRIANZA	10,00 €	
-VIÑA ALCORTA CRIANZA	10,00 €	

VIÑOS RIBERA DEL DUERO**VINOS RIBERA DEL DUERO**

RIBERA DEL DUERO WINES

VINS RIBERA DEL DUERO

-DURÓN RESERVA	23,00 €
-ARZUAGA RESERVA	33,00 €
-PESQUERA RESERVA	38,00 €
-DURÓN CRIANZA	17,00 €
-ARZUAGA CRIANZA	19,00 €
-PESQUERA CRIANZA	23,00 €
-EL MARQUÉS CRIANZA	20,00 €
-EL MARQUÉS COSECHA	13,00 €

VIÑOS TINTOS DA MANCHA**VINOS TINTOS DE LA MANCHA**

LA MANCHA RED WINE

VINS ROUGES DE LA MANCHE

-ESTOLA RESERVA	9,00 €
-----------------------	--------

VIÑOS TINTOS XENÉRICOS**VINOS TINTOS GENÉRICOS**

DIFFERENT RED WINES

VINS ROUGES GÉNÉRIQUES

-SILENO VALDEORRAS	4,80 €
--------------------------	--------

VIÑOS TINTO MENCÍA**VINOS TINTO MENCÍA**

MENCÍA RED WINE

VINS ROUGES MENCÍA

-JOAQUÍN REBOLLEDO	10,00 €
-JOAQUÍN REBOLLEDO BARRICA	12,00 €
-PONTE DA BOGA "RIBEIRA SACRA"	11,00 €
-ALGUEIRA-DOADE "RIBEIRA SACRA"	12,00 €
-VÍA ROMANA "RIBEIRA SACRA"	11,00 €
-REGINA VIARUM "RIBEIRA SACRA"	13,00 €
-REGINA EXPRESIÓN "RIBEIRA SACRA"	18,00 €
-EREBO VALDEORRAS	10,00 €

VINOS TINTOS D.O. VARIAS
VINOS TINTOS D.O. VARIAS
RED WINES SEVERAL D.O.
VINS ROUGES PLUSIEURS AOC

-PALACIO DE ARGANZA 82 D.O. LEÓN	15,00 €
-PALACIO DE ARGANZA 87 D.O. LEÓN	12,00 €
-SEÑORÍO PEÑALBA R-92 D.O. LEÓN	14,00 €
-BAJOZ COSECHA D.O. TORO	7,00 €
-BAJOZ CRIANZA D.O. TORO	11,00 €

*D.O. is a prestigious product classification which is awarded to food products such as wines, sausages, etc that are produced in designated Spanish regions according to stringent production criteria.
D.O. labels serve as a guarantee of quality.*



SOBREMESAS CASEIRAS
POSTRES CASEROS
HOME-MADE DESSERT
DESSERTS MAISON

-ROLETES RECHEOS DE CREMA -CAÑAS RELLENAS DE CREMA -CREAM FILLING CAKES (cane shape) -CIGARES FOURRÉS À LA CRÈME PÂTISSIÈRE	4,00 €
-PUDIN AO CHOCOLATE -PUDIN AL CHOCOLATE -CHOCOLATE PUDDING -POUDING AU CHOCOLAT	3,00 €
-FLAN CON NATA -FLAN CON NATA -CAMEL CUSTARD WITH CREAM -CRÈME CARAMEL À LA CHANTILLY	3,00 €
-TORTA DE QUEIXO -TARTA DE QUESO -CHEESE CAKE -GÂTEAU AU FROMAGE	4,00 €
-SOBREMESA ESPECIAL DA CASA -POSTRE ESPECIAL DE LA CASA -SPECIAL DESSERT OF THE HOUSE -DESSERT SPÉCIAL MAISON	4,60 €
-BISCOITO DE FIGO -BISCUIT DE HIGO -FIG BISCUIT -GÂTEAU AUX FIGUES	4,00 €
-PERFECTO DE TURRÓN -PERFECTO DE TURRÓN -NOUGAT "PERFECTO" -PARFAIT AU TOURON (NOUGAT)	4,00 €
-CREMAS DA AVOA -NATILLAS DE LA ABUELA -EGG CREAMY CUSTARD -CRÈME À LA VANILLE	3,00 €

-ARROZ CON LEITE
-ARROZ CON LECHE
-RICE, MILK AND CINNAMON, SPANISH STYLE
-RIZ AU LAIT 3,00 €

-MOUSSE DE CHOCOLATE
-MOUSSE DE CHOCOLATE
-CHOCOLATE MOUSSE
-MOUSSE AU CHOCOLAT 3,60 €

-REQUEIXO CON MEL
-REQUESÓN CON MIEL
-COTTAGE CHEESE WITH HONEY
-FROMAGE BLANC AU MIEL 3,60 €

-SURTIDO DE SOBREMESAS CASEIRAS
-SURTIDO DE POSTRES CASEROS
-ASSORTED HOME-MADE DESSERTS
-ASSORTIMENT DE DESSERTS MAISON 7,00 €



SOBREMESAS
POSTRES
DESSERT
DESSERTS

-I OGUR
-YOGURT
-YOGHURT
-YOGOURT 2,00 €

-TORTA XELADA CONTESA
-TARTA HELADA CONTESA
-"CONTESA" ICE-CREAM CAKE
-GÂTEAU GLACÉ CONTESA 3,00 €

-TARRIÑA XELADA
-TARRINA HELADA
-ICE-CREAM TUB
-PETIT POT DE GLACE 2,00 €

-TORTA AO WHISKY
-TARTA AL WHISKY
-WHISKY CAKE
-GÂTEAU GLACÉ AU WHISKY 3,50 €

-FROITA DO TEMPO

-FRUTA DEL TIEMPO

-NON REFRIGERATED FRUIT

-FRUIT DE SAISON

3,00 €

-TORTA SEMI-FRÍA DE TURRÓN

-TARTA SEMI-FRÍA DE TURRÓN

-SEMI-COLD NOUGAT CAKE

-SEMI-FROID AU TOURON (NOUGAT)

3,00 €

-TORTA SEMI-FRÍA DE CHOCOLATE

-TARTA SEMI-FRÍA DE CHOCOLATE

-SEMI-COLD CHOCOLATE CAKE

-SEMI-FROID AU CHOCOLAT

3,00 €

-MORANGOS CON NATA

-FRESAS CON NATA

-STRAWBERRIES WITH CREAM

-FRAISES CHANTILLY

3,00 €

-XELADO-SORBETE (varios sabores)

-HELADO-SORBETE (varios sabores)

-ICE CREAM-SORBET (variety of tastes)

-GLACES-SORBETS (choix de parfums)

3,60 €

-XELADOS (Consulte variedade de sabores)

-HELADOS (Consulte variedad de sabores)

-ICE CREAM (Consult variety of tastes)

-GLACES (Consultez le choix de parfums)

(Nas tortas semifrías consulte sabores)

(En las tartas semifrías consulte sabores)

(Consult with the waiter about semi-cold cake tastes)

(Dans les semi-froids consultez le choix de parfums)



A series of horizontal dotted lines for writing, with a large grey curved shape and a smaller pink curved shape overlapping the lines on the right side.



A series of horizontal dotted lines for writing, with a large grey curved shape and a smaller pink curved shape overlapping the lines on the right side.