



Gran Talaso Hotel
Sanxenxo
★★★★

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

100 % BELLOTA CON
TOSTAS DE PAN CON TOMATE

30€



ANCHOAS DEL CANTABRICO

CON PIMIENTOS ROJOS ASADOS

24€



CROQUETAS

ARTESANAS DE MARISCO
SOBRE PATATA PAJA

14€



EMPANADA DE NUESTRO OBRADOR

PREGUNTAR VARIEDAD DEL DÍA

12€



SALTEADO DE VERDURAS CON BOGAVANTE

26€



REVUELTO DE BOLETUS CON PAPADA IBÉRICA

18€



CARPACCIO DE ATÚN ROJO

26€



PULPO "A FEIRA"

CON CAMA DE PATATA AL VAPOR

24€



VIEIRAS DE CAMBADOS

GRATINADAS AL ESTILO "TRADICIONAL"

20€



VOLANDEIRAS

CON ACEITE
DE AJO Y PEREJIL

22€



ALMEJAS A LA SARTÉN O MARINERA

29€



NAVAJAS

A LA PLANCHA CON SU "MAJADO"

22€



LANGOSTA

A LA PLANCHA

5M€



CIGALAS

A LA PLANCHA

5M€



ENSALADAS

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS, MANZANA Y ATÚN ROJO



22,50€

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA



16€

ENSALADA DE VIEIRAS, ATÚN ROJO Y CALABAZA



16€

DE CUCHARA

SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS

14€



FABAS VERDINAS

CON GAMBA ROJA

22€





Gran Talaso Hotel
Sanxenxo
★★★★

NUESTROS ARROCES

MÍNIMO DOS PERSONAS. TIEMPO ESTIMADO 25 MINUTOS. PRECIOS POR PERSONA

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE

42€



ARROZ DE PULPO Y VIEIRAS

27€



ARROZ A BANDA CON ALIOLI

22€



ARROZ DE CAZA Y SETAS

22€



NUESTRAS CARNES

ENTRECOTTE DE TERNERA

CON PATATAS Y PIMIENTOS



33€

PLUMA IBÉRICA

CON PATATAS Y PIMIENTOS



25€

JABALÍ

CON SETAS Y CASTAÑAS



22€

DE LA MAR

BOGAVANTE

"FRESCO" A LA PLANCHA

90€/kg



PARA ACOMPAÑAR PATATA PANADERA Y HUEVO FRITO

4€

POR PERSONA



LOMO DE MERLUZA

EN SALSA VERDE CON KOKOTXAS

29€



RAPE CON ARROZ

DE SUS CARRILLERAS

36€



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Frutos con
cascara



Lácteos



Altramucos



Mostaza



Granos de
sesamo



Moluscos



Apio



Dióxido
de azufre

PVP IVA INCLUIDO