




RESTAURANTE - PARRILLADA

# LA ROBLEDA



## VINO MENCIA

<b>RECTORAL DE AMANDI</b> ..... 13,00€ Pertenece a la D.O. Ribeira Sacra	<b>SABATELIUS</b> ..... 13,00€ Sus viñedos proceden de la orilla derecha del río Miño
<b>LADAIRO</b> ..... 14,00€ Vino Clásico de Monterrei	<b>ABADÍA DA COVA</b> ..... 15,00€ D.O. Ribeira Sacra
<b>LADAIRO BARRICA</b> ..... 27,00€ Ladairo Mencia en barrica, de intenso color frambuesa, con aromas frutales, suave y único.	<b>CASERO: MENCIA</b> ..... 5,50€
<b>D'BERNA</b> ..... 13,00€	

## VINO RIOJA

<b>BORDÓN</b> ..... 12,00€	<b>DINASTIA VIVANCO</b> ..... 14,00€
<b>LAN</b> ..... 14,00€	<b>MUGA</b> ..... 20,00€
<b>LAN RESERVA</b> ..... 20,00€	<b>CUNE</b> ..... 13,00€
<b>MARQUÉS DE CÁCERES</b> ..... 14,00€	<b>CUNE MAGNUM 1,5 L</b> ..... 25,00€

## RIBERA DEL DUERO

<b>VALDUBÓN ROBLE</b> ..... 14,00€	<b>LAVEGUILLA ROBLE</b> ..... 14,00€
<b>BELLA</b> ..... 14,00€	

## VINO RIBEIRO

<b>BLANCO CASERO 3/4 L</b> ..... 6,50€	<b>TINTO 1/2 L</b> ..... 4,50€
<b>TINTO 1 L</b> ..... 6,50€	

## VINO ALBARIÑO

<b>CASERO</b> ..... 6,50€	<b>LAXAS</b> ..... 13,00€
---------------------------	---------------------------

## CAVAS

**Maset AURUM** ..... 22,00€  
(Brut nature reserva)

## CHAMPAGNE

**Moët & Chandon** ..... 48,00€

## PRIMEROS - PRIMEIROS - LIGHT DISHES - ENTRÉES

### TABLA DE EMBUTIDOS (1 ración) .. 5,00€

Chorizo, salchichón, lomo, cabeza de lomo, jamón y queso  
*Táboa de embutidos*  
*Cold cured meats cheese*  
*Assiette froide (charcuterie)*

### PLATO DE JAMÓN (Cortado a cuchillo 70 gr.) ....9,00€

Plato de jamón cortado a cuchillo 70gr.  
*Ham cut ham 70 gr.*  
*Jambon coupé à la main 70gr.*

### CHIPIRÓN (8 piezas).....8,00€

Chipirones a la plancha con ajo  
*Chipiron*  
*Calamari (fried calamari)*  
*Petit calamar*

### TRUCHAS (por unidad)..... 3,50€

Sólo en temporada  
*Troitas*  
*Trout*  
*Truite*

### CODORNIZ (por unidad)..... 3,50€

Codorniz a la brasa  
*Codorniz*  
*Quails*  
*Caille*

### BACALAO .....13,50€

### ENSALADA DE TOMATE.....2,50€

### ZAMBURIÑAS (10 Piezas).....16,00€

### GAMBA AL AJILLO..... 8,00€

## SEGUNDOS - SEGUNDOS - MAINS - PLATS PRINCIPAUX

Todos los segundos platos vienen acompañados con ensalada\* y patatas fritas\*\*.

*Todos os segundos pratos veñen acompañados con ensalada\* e patacas fritas\*\*.*

*The mains are served with side salad\* and chips\*\*.*

*Tous les plats sont servis avec une salade\* et des frites\*\*.*

### CHORIZO CRIOLLO .....1,50€

### CHURRASCO DE TERNERA GALLEGA ...10,00€

Ternera gallega a la brasa con criollo  
*Churrasco de ternreira galega*  
*Chargrilled beef ribs*  
*Grillade de veau*

### CHURRASCO DE CERDO GALLEGO... 10,00€

Cerdo gallego a la brasa con criollo  
*Churrasco de porco galego*  
*Chargrilled pork ribs*  
*Grillade de porc*

### RICHADA ..... 10,00€

Trozos de croca cocinados con pimiento verde y rojo con salsa  
*Richada*  
*Chopped beef with peppers and olive oil sauce*  
*Ragoût de veau sauce aux poivrons*

### CROCA .....11,00€

Croca gallega a la brasa  
*Croca*  
*Chargrilled tender steaks*  
*Hanche de veau rôtie*

### CHULETILLAS DE CORDERO.....18,00€

Chuletillas de cordero gallego a la brasa  
*Chuletillas de cordeiro*  
*Lamb chops*  
*Côtelette de boeuf*

### CHULETA DE TERNERA.....22,00€ Kg.

Chuleta de ternera gallega a la brasa  
*Chuleta de ternreira*  
*Beef chop*  
*Côtelettes de veau*

### ENTRECOT DE TERNERA .... 30,00€ Kg.

Entrecot de ternera gallega a la brasa  
*Entrecot de ternreira*  
*Beef sirloin steak*  
*Entrecôt de veau*

### CHULETÓN DE VACA.....44,00 Kg.

Chuletón de vaca gallega a la brasa  
*Chuletón de vaca*  
*Cow T-bone steak*  
*Côte de vacie*

### ENTRECOT DE VACA.....49,00 Kg.

Entrecot de vaca gallega a la brasa  
*Entrecot de vaca*  
*Cow entrecot*  
*Entrecôt de vache*

\*La ensalada se puede pedir a gusto (con/sin tomate, lechuga y/o cebolla).  
 \*\*Las patatas fritas están hechas en una freidora exclusiva para ellas.  
 Todas las carnes se hacen en la misma parrilla que los criollos.

\*A ensalada pódese pedir ao gusto (con / sen tomate, lechuga e / ou cebola). \*\*As patacas fritas están feitas nunha freidora exclusiva para elas. Todas as carnes fanse na mesma parrilla que os criollos.

\* The salad can be ordered at ease (with / without tomato, lettuce and / or onion).  
 \*\* The chips are fried in a deep-fat fryer. The meat is chargrilled on the same grill than the soft pork sausage.

La salade est servi à volonté (avec ou sans tomates). The salad ingredients are optional. Les frites sont cuisinées dans une friteuse exclusivement réservée à cet usage. Toutes les viandes sont cuisinées dans une grill exclusivement réservée à cet usage.

## POSTRES - PUDDINGS - DESSERTS

### TARTA HELADA .....2,50€

Helado de vainilla con trozos de chocolate  
 \*Leche, soja y puede contener trozos de frutos secos  
*Tarta xeadada*  
*Ice-cream (cream and chocolate)*  
*Glace vanille avec des petits morceaux de chocolat noir*

### TARTA HELADA DE WHISKY.....3,50€

Helado con sabor a whisky  
 \*Leche, huevo, almendra, trigo y puede contener trozos de frutos secos  
*Tarta xeadada de whisky*  
*Whisky flavoured Ice-Cream*  
*Glace vanille et whisky*

### TARTA DE QUESO..... 4,00€

Tarta de queso fría  
 \*Queso, huevo, nata, trigo, leche y puede contener trozos de frutos secos  
*Tarta de queixo*  
*Cheesecake*  
*Gâteau au fromage frais*

### FLAN DE CAFÉ .....4,00€

Flan de café casero  
 \*Huevo, leche, nata, café, azúcar y caramelo líquido  
*Flan de café*  
*Coffee-cream caramel*  
*Flan au café*

### ARROZ CON LECHE.....4,00€

### FLAN DE QUESO ..... 4,00€

Flan de queso casero  
 \*Queso, azúcar, nata, leche, huevo, cuajada y caramelo líquido  
*Flan de queixo*  
*Crème caramel (cheese flavour)*  
*Flan au fromage frais*

### TARRINA TRES CHOCOLATES .. 4,00€

Tarrina tres chocolates casero  
 \*Nata, leche cuajada, azúcar, chocolate blanco, negro y con leche  
*Tarrina tres chocolates*  
*Three-chocolate mousse*  
*Flan au trois chocolats*

### QUESO CON MEMBRILLO .....3,50€

Queso con membrillo casero  
*Queixo con membrillo*  
*Cheese with quince jelly*  
*Fromage et pâte de coing*

### PIÑA.....2,50€

Piña en almibar  
 \*No contiene alérgenos  
*Piña*  
*Pineapple in syrup*  
*Ananas au sirop*

### MELOCOTÓN.....2,00€

Melocotón en almibar  
 \*No contiene alérgenos  
*Melocotón*  
*Peach in syrup*  
*Pêche au sirop*

DISPONEMOS DE CAFÉ DE POTA - DISPOÑEMOS DE CAFÉ DE POTA



SIGUENOS EN  
**facebook.**

SIGUENOS EN  
**INSTAGRAM @la.robleda**

Tfí. 986 78 36 79  
**info@larobleda.com**

La Robleda cierra los lunes por descanso del personal, salvo festivos.  
 En este caso abrimos el festivo y cerramos el día siguiente.

Precios vigentes desde el 1 enero de 2018 hasta nueva notificación

I.V.A. incluido en todos los precios.

HAZ TU PRÓXIMA RESERVA ONLINE  
 A TRAVÉS DE NUESTRA PÁGINA WEB:  
**www.larobleda.com**