

RESTAURANTE OPEREGRINO bizarro 2025

restauranteoperegrino.com

Especialidades gallegas para compartir:

- Pan gallego (servicio directo) 0,75€ por pax (1,8)
Galician bread
- Zamburiñas a la plancha Grilled scallops 2,70€ (2)
- Almeja de la ría al albariño Steamed clams 16,00€ (1,2,4,12)
- Tabla de quesos artesanos Cheese selection 10,00€ (7)
- Pimientos de padrón Fried peppers 6,00€ (1)
- Caldo gallego Beef and beans soup 6,00€
- Empanada gallega artesana Meat pie 6,00€ (1,2,3,4,7,12,13)
- Lacón gallego Shoulder of pork (fumed and steamed) 12,00€
- Pulpo afeira con cachelos Boiled octopus 16,00€ (2)
- Taco de bacalao a la orensana Fried codfish 14,00€ (1,3,4)
- Entrecote de ternera gallega certificada con dos
guarniciones (400gr min) Galician veal entrecote 24,00€ (10)

Tapas clásicas:

- Calamares con alioli picante Fried squids 12,00€ (1,2)
- Verduras frescas a la plancha Grilled vegs 12,00€
- Ensalada verde con frutos secos y naranja
Green salad with nuts and orange 10,00€ (12,5,8,11)

Postres:

- Tarta de Santiago flambeadita almonds cake 6,50€ (3)
- Tarta de queso con frutos rojos cheesecake 5,50€ (3,7)
- Yogurt griego con limón o miel greek yogurt 4,50€ (7)
- Coulant de chocolate con bolita de helado 5,50€ (1,3,7)
- Macedonia de frutas natural Fruit salad 1,80€
- Dos bolitas de helado two scup`s of ice cream 4,00€(7,5,8,11)

Alérgenos:

**1.cereales con gluten 2.crustáceos 3.huevos 4.pescado 5.cacahuetes 6.soja 7.lácteos
8.frutos de cáscara 9.apio 10.mustaza 11.sésamo 12.sulfitos 13.moluscos 14.altramuces**

RESTAURANTE OPEREGRINO bizarro 2025

restauranteoperegrino.com

CARTA DE VINOS:

Blancos:

- Rías baixas Pazo das bruxas_(alb) 3,50€copa 17,00€ bot
- Ribeiro D.O.Godello TAMBORÁ 3,90€ copa 20,00€ bot
- Ribeiro D.O. Viña costeira (godello) 3,50€copa 17,00€ bot
- Sin D.O. Turbio (treixadura y otras) 6,00€ jarrita 2,00€bot
- Rueda D.O. Circe (verdejo) 3,90€ copa 17,00€bot
- Rueda D.O. Caserio de Dueñas sin filtrar (verdejo) 26,00€

Tintos:

- Valdeorras D.O. Viña costeira (Mencía) 3,50€copa
16,00€bot
- Ribera de Duero D.O. La poda (tinto fino) 4,50€copa
17,00€bot
- Rioja D.O. Heraclio Alfaro (temp, gra, maz) 3,50€copa
18,00€bot
- Rioja D.O. Malpastor (temp, gra, maz) 20,00€ bot

Rosado:Penedés D.O. Jean león 3055 (pinot y garnacha negra) 18,00€
bot

Espumosos:

- Cava D.O. Krypta (x,m,p) 22,00€bot

Generosos: Copa de fino Don Zoilo 2,90€ copa

Para los más pequeños (hasta 10 años):

- Sopa de fideos 5,00€ (1)
- Francesa con queso suave 6,00€ (3,7)
- Lacón gallego con patatas fritas 8,00€ (1)
- Merluza rebozada con patatas 9,00€ (1,3,4)
- Filete de ternera gallega plancha con patatas 9,00€ (1)
- Bolita de helado 1,50€ (7)

RESTAURANTE OPEREGRINO bizarro 2025

restauranteoperegrino.com

MENÚ BIZARRO mayo 2025

Si alguna opción se agotase la sustituiremos por una similar dentro de nuestro horario de servicio (13,30 a 16,00). Cocinamos todos los días, por favor avísenos de sus alergias e intolerancias, nuestras elaboraciones pueden sufrir ligeros cambios.

ELIJA dos platos Y UN POSTRE

- Sopa MINISTRONE con jamón (Alubia, pasta, verduras temporada) (1,3,6,9,12)
- Salpicón de Primavera (Mejillones, hortalizas, ahumados) (2,4,13)
- Caldito Gallego
- Filloa de maíz, cogollos y ajoarriero (1,3,4,7)
- Ensalada de patata, pimiento verde y criollos (sin mahonesa) (3,5)
- Wok de verduras frescas (6)
- Atún marcado con boby en juliana (4,6)
- Entraña con bulgur de setas (1)
- Huevo, trigo, alcachofas, pollo (1,3,6,12)

.....
Yogurt con acai (7)

Macedonia de frutas natural

Zumo de naranja con helado de menta (7)

Flan de café(3,7)

Pan gallego (1), una bebida: doble estrella Galicia, copa de mención, agua filtrada, refresco grande, jarrita de vino turbio (blanco, 375ml.). Suplemento de 1,50 en copa de albariño, godello o tintos de ribera de Duero.

Opción de atún y entraña, recargo de 5 euros.

PRECIO IVA INCLUIDO: 17,00€ (12,00€ PARA LLEVAR)

SÓLO UN PLATO, CON PAN, POSTRE Y UNA BEBIDA: 11,00€

RESTAURANTE OPEREGRINO bizarro 2025

restauranteoperegrino.com

Clave wifi: bizarro2022