

Carta de
Sobremesas
e Tragos



Fíllas Gallegas

UN POCO DE HISTORIA

Los primeros datos de este postre aparecen en la época de la conquista romana sobre el pueblo Celta en el año 19 a.C.

Los celtas preparaban ya esta mezcla que los romanos empezaron a llamar "Phyllon" palabra que proviene del griego y significa "lámina"

Los romanos adoptaron esta receta que comenzó a extenderse por todo el mundo.

De ahí que encontremos parecidos por muchos puntos del globo. Algunos ejemplos son los pancakes en las Islas Británicas o los crepês en Francia, además de otras muchas variaciones que seguro puedes reconocer.

Con estos datos podemos presumir de estar ante uno de los postres más antiguos y expandidos del mundo, del cual os dejamos su receta tradicional gallega.

RECEITA DA FILLOA GALEGA:

4 Ovos de Galiña

1/2 Lt. Leite

200 gr. de Fariña

50 gr. de Manteiga

Picada de Sal

Anaco de Touciño

1º Mezclamos nun cacharriño axeitado todos os ingredientes menos a fariña, que se porá o final, pouco a pouco. Si queda algun bolo, colaremos a masa.

2º Poñemos unha tixola no lume, untada con touciño e quentamos ben.

3º Collemos como 1/2 cazo de masa que estenderemos na tixola, movéndona suaviño. Cando este callada levantaremos un borde axudados con una culler, e collado cos dedos, daremosle a volta sin medo. Un poco mais na lume... e fora.

4º Botamolle azucar e canela a gusto

5º Bo proveito

ADEMÁS, SI LO DESEA, PUEDE AÑADIRLE
UNA BOLA DE HELADO POR SOLO 1 EURO

INDIVIDUAL:

Filloas Gallegas    7,00

Nuestros cocineros se encargan de hacerlas y rellenarlas con una suave crema. Solo tiene que elegir con qué salsa acompañarla y disfrutar

- CHOCOLATE NEGRO   
- CHOCOLATE BLANCO   
- SALSA DE FRAMBUESA
- SALSA DE NARANJA
- FLAMBEADA CON ORUJO 

RECOMENDADO PARA VARIAS PERSONAS

PARA COMPARTIR:

Filloas a la Piedra    19,50

Les servimos la masa de filloa en una jarra junto con una piedra caliente donde podrán hacerlas a su gusto, de la manera más tradicional.

Se sirven junto con varias salsas para que puedan probar el sabor que más les guste...

- CHOCOLATE NEGRO   
- CHOCOLATE BLANCO   
- SALSA DE FRAMBUESA
- SALSA DE NARANJA

Outras

Sobremesas

Tarta de Santiago *



6,50

Tarta de almendras

elaborada con la receta tradicional gallega

Tarta de Chocolate



6,50

Tarta casera de chocolate negro, hecha en nuestros hornos, bañada con chocolate caliente

`LA MEJOR PARA CELEBRAR CUMPLEAÑOS`

Tarta de Manzana



6,50

Manzanas gallegas cocinadas a fuego lento con canela, azúcar y pasas hasta conseguir un dulce relleno para nuestro hojaldre crujiente. Se sirve acompañada de nata líquida.

`UNA MEZCLA PERFECTA`



Flan de Huevo y Caramelo



6,50

Dulce y suave flan, con caramelo casero, hecho con huevos de gallinas felices y horneado a fuego lento hasta conseguir que este clásico tenga un sabor inolvidable

*Al estar elaborada en nuestros hornos
puede contener gluten



Sorbete de Limón y Albariño



7,00

Sorbete de limón con un toque de Albariño que lo hace único y refrescante.

Helados de Sabores

1 BOLA: 4,50

2 BOLAS: 5,50

3 BOLAS: 6,50



LECHE MERENGADA*

Leche con aroma de canela y limón



VAINILLA*

Vainilla de Madagascar



STRACCIATELA

Nata con pepitas de chocolate



AFTER EIGHT

Menta con trocitos de chocolate



CHOCOLATE NEGRO

Chocolate negro 55% cacao



CHOCOLATE BLANCO

Dulce chocolate blanco



RON CON PASAS

Ron dominicano y pasas de Corinto



* Indíquenos si es intolerante al gluten para servir el helado sin barquillo

Surtido para compartir

19,50



TARTA DE SANTIAGO, FLAN DE HUEVO,
TARTA DE CHOCOLATE, FILLOA GALLEGA
Y UNA BOLA DE HELADO A ELEGIR,
DECORADO CON NATA, CHOCOLATE NEGRO
Y CHOCOLATE BLANCO

NOSOS Cafés

TODOS NUESTROS
CAFÉS SE PUEDEN
SOLICITAR CON CAFÉ
`DESCAFEINADO`

Café solo	2,50
Café cortado	2,50
Café con leche	2,50
Café capuccino	2,50
Café ristretto o italiano	2,50
Café americano	2,50
Café carajillo (con brandy o ron)	2,50
Café irlandés (con whisky y nata)	6,00
Café escocés (con whisky y helado de vainilla)	6,00

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN LECHE `SIN LACTOSA`

Infusiones

Té Negro	2,50
Té Rojo Pu-erh	2,50
Té Verde	2,50
Menta-Poleo	2,50
Manzanilla	2,50
Tila	2,50

Vinos dulces

María Castaña	3,50
Vino dulce de Castañas Gallegas (solo en temporada)	
Néctar PX	3,50
Pedro Ximénez	
Oporto Bandeira	3,50
Vino dulce portugués	