

Pias Bajas

Clara del Rey



VISÍTANOS EN NUESTRA WEB:

www.restauranteriasbajas.com

Y TAMBIÉN PUEDES COMPARTIR TU VISITA
EN NUESTRAS REDES SOCIALES:



RESTAURANTE RIAS BAJAS



@RIASBAJAS1979



@RIASBAJAS1979

NUESTRAS SUGERENCIAS:

SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA
CONSULTE LOS ALÉRGENOS INDICADOS EN CADA PLATO.
SI TIENE ALGUNA DUDA, CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL,
ESTAREMOS ENCANTADOS DE PODER AYUDARLE



GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS

Entradas para compartir

DA TERRA:

		Ración	1/2 Rac
 PAN TOSTADO CON TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO	   	21,00	13,50
 TORTILLA DE BETANZOS CON JAMÓN IBÉRICO	 	20,00	—
CROQUETAS CASERAS CON JAMÓN IBÉRICO	     	16,00	9,00
 QUESO ARZÚA-ULLOA FUNDIDO	 	15,00	—
 TACOS DE QUESO EN ACEITE		15,00	—
 JAMÓN 100% BELLOTA (cortado a cuchillo)		26,00	—

DO MAR:

		Ración	1/2 Rac
 PULPO A'FEIRA CON CACHELOS	 	24,00	15,00
 ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA	 	22,00	14,00
 HUEVOS ESTRELLADOS CON PADRÓN Y GAMBAS	  	20,00	13,00
 MEJILLONES DE LA RÍA AL VAPOR (en temporada)		15,00	—
		1/2 kg	1/4 kg
 GAMBAS A LA PLANCHA		48,00	24,00

DA HORTA:

		Ración	1/2 Rac
 PIMIENTOS DE PADRÓN (Uns pican e outros non)		14,00	8,00
 TRIGUEROS A LA PLANCHA CON ESCAMAS DE SAL		16,00	—
 VERDURAS DE TEMPORADA AL HORNO		16,00	—
 ENSALADA MIXTA (como las de antes)	 	15,00	9,00
ENSALADA DE QUEIXO	   	15,00	9,00
 TOMATE CON CEBOLLETA, PIQUILLO Y ATÚN		15,00	9,00

PAN RECIÉN HORNEADO Y PICOS DE ACEITE     2,00 P/P

TIENEN A SU DISPOSICION
"PAN SIN GLUTEN"
SOLICÍTALO

PRECIO EN EUROS 10 % IVA INCLUIDO

EN 1.979, "RIAS BAJAS" FUE EL
PRIMER RESTAURANTE DE ESPAÑA EN
SERVIR CARNE A LA PIEDRA. DESDE
ENTONCES ES NUESTRA ESPECIALIDAD
Y, GRACIAS A ELLA, SOMOS
RECONOCIDOS.

NOS ESFORZAMOS POR CONSEGUIR
MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA
CALIDAD, LOCALIZANDO LAS MEJORES
CARNES DEL NORTE DE ESPAÑA,
ACERCÁNDOLAS HASTA SU MESA.
ESPERAMOS QUE LO DISFRUTEN.



Nuestra selección de carnes

Carne roja a la Piedra

NUESTRA CARNE A LA PIEDRA SE LA PRESENTAMOS TROCEADA, LIMPIA DE HUESO Y GRASA, JUNTO CON UNA PIEDRA CALIENTE DONDE PODRÁN DARLE EL PUNTO DESEADO. ESTA CARNE VA ACOMPAÑADA CON 3 SALSAS CASERAS * Y SAL EN ESCAMAS
* Consúltenos los alérgenos

- | | |
|--|--|
|  LOMO A LA PIEDRA 1/4 KG. 15,00 | |
| Carne sabrosa y veteada con sabor intenso
(Recomendamos 1/4 kg. por persona) | |
|  SOLOMILLO A LA PIEDRA 1/4 KG 17,00 | |
| Carne magra y tierna con sabor más suave
(Recomendamos 1/4 kg. por persona) | |

Para acompañar

- | | ración | 1/2 ración |
|--|--------|------------|
|  PATATAS PANADERA  6,50 4,00 | | |
| Patatas cortadas en finas láminas, fritas a baja temperatura y servidas con salsa de aceite, cebolla y ajo que les da un sabor único | | |
|  PIMIENTOS DE PADRÓN 14,00 8,00 | | |
| Pimientos de Padrón seleccionados y fritos al momento para que puedas disfrutar de su inconfundible sabor y recuerda "Uns pican e outros non" | | |

Carne a la Parrilla

CORTES DE CARNE SELECCIONADOS PARA HACER A LA PARRILLA AL PUNTO QUE NOS INDIQUEN ACOMPAÑADOS DE PATATAS PANADERA 

- | | |
|---|--|
|  CHULETA DE VACA VIEJA (PESO APROX. 1000 GR.) 55,00 | |
| Con maduración entre 20-30 días (Recomendado para 2 personas) | |
|  ENTRECOT DE LOMO (PESO APROX. 500 GR.) 25,00 | |
|  SOLOMILLO A LA PARRILLA (PESO APROX. 250 GR.) 27,00 | |
| HAMBURGUESA 'GALLEGA'  18,00 | |
| Carne de lomo picado al momento, servida con queso San Simón Da Costa, tomate y mezcla de lechugas, acompañada con patatas panadera y pimientos de Padrón | |

HORARIO:

LUNES A SÁBADO DE 13:30 A 23:30

DOMINGOS Y FESTIVOS DE 13:30 A 16:30

**RECUERDA, NUESTRA COCINA ESTÁ
ABIERTA DURANTE TODO EL DÍA.
TENEMOS HORARIO ININTERRUMPIDO**

TODOS NUESTROS PESCADOS ESTÁN SOMETIDOS A LAS MEDIDAS
EXPUESTAS EN EL REAL DECRETO 1420/2006, DEL 1 DE
DICIEMBRE DE 2006, SOBRE PREVENCIÓN DE LA
PARASITOSIS POR ANISAKIS EN PRODUCTOS DE LA PESCA
SUMINISTRADOS POR ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVEN COMIDA A
LOS CONSUMIDORES FINALES O A COLECTIVIDADES.



Algo más que carne

TRAEMOS CADA DÍA LOS MEJORES PESCADOS Y MARISCOS DE LA LONJA, SELECCIONANDO LOS PRODUCTOS QUE MEJOR ENCAJAN CON NUESTRA OFERTA. ADEMÁS DE ÉSTOS, SOLEMOS TENER ALGUNAS OPCIONES FUERA DE CARTA. PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL Y LE INDICARÁN CUÁLES SON.

Pescados

-  **MERLUZA DE PINCHO A LA GALLEGA**   24,00
Lomo de merluza de pincho, hervido con cebolla y laurel acompañado con cachelos, aceite, pimentón y ajo
-  **MERLUZA DE PINCHO AL HORNO CON GAMBAS**    24,00
Lomo de merluza de pincho horneado con salsa de marisco y gambas peladas, servido sobre una base de patatas laminadas
-  **LUBINA DE ESTERO A LA ESPALDA**   24,00
Lubina de Estero al horno servida con salsa de aceite, ajo y cebolla, acompañada de patatas laminadas

Arroces

-  **ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE**     49,00
Caldero de arroz caldoso cocinado lentamente con bogavante, cigalas y un fumet secreto de marisco que lo hace único.
(Recomendado para compartir entre varias personas)