

PARA EMPEZAR

Consomé de marisco	3,00 €
Sopa de marisco	9,00 €
Cecina con virutas de queso y virgen extra	16,00 €
Tabla de embutidos	17,00 €
Entremeses variados	21,00 €
Entremeses calientes	25,00 €
Tortilla de patata (pequeña)	12,00 €
Tortilla de patata (grande)	16,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico	13,00 €
Croquetas caseras de bacalao	13,00 €
Calamar de potera	19,00 €
Chipirones fritos	17,00 €
Chipirones plancha	17,00 €
Chipirones afoaos	18,00 €
Pulpo a la gallega	21,00 €
Pulpo a la chapa	21,00 €
Cazuela de pulpo y langostinos	23,00 €
Zamburiñas a la plancha	20,00 €
Langostinos plancha o ajillo	17,00 €
Mejillones a la marinera o vinagreta	14,00 €
Pastel de cabracho	13,00 €
Patatas fritas	5,00 €
Patatas bravas	8,50 €
Patatas ali-oli	8,50 €
Patatas cabrales	8,50 €
Semáforo tres salsas	12,00 €

ENSALADAS

Ensalada clásica	7,50 €
1/2 Ensalada mixta	10,00 €
Ensalada mixta	14,00 €
Ensalada templada de pulpo	20,00 €
Ensalada de cecina y queso de cabra	17,00 €

PESCADOS

Merluza a la cazuela	24,00 €
Tacos de bonito al ajillo (en temporada)	20,00 €
Bonito con pisto (en temporada)	20,00 €
Ventresca de bonito (en temporada)	25,00 €
Fritos de merluza	18,00 €
Fritos de bacalao	18,00 €
Lenguado relleno de marisco	19,00 €
Bacalao a la vizcaína	22,00 €
1/2 Bacalao a la vizcaína	14,00 €
Bacalao con pisto	22,00 €
Pixín a la espalda	26,00 €

PRECIOS IVA INCLUIDO

CARTA DE UN SOLO USO



CARNES

Carrilleras ibéricas	16,00 €
Chuletinas de cordero a la plancha	24,00 €
Cabrito guisado	19,00 €
Escalope de ternera	15,00 €
Filete de ternera	13,00 €
Escalopines al Cabrales	17,00 €
Cachopo de ternera clásico	23,00 €
Cachopo de ternera con cecina y queso de cabra	25,00 €

PARRILLA

Costillas de cerdo	20,00 €
1/2 Costillas de cerdo	15,00 €
Cordero a la estaca	25,00 €
Paletilla de cordero	25,00 €
PARRILLADA (2 personas) Costilla, cordero, pollo, criollo y morcilla	40,00 €
PARRILLADA ESPECIAL (3 personas) Costilla, entrecot, churrasco de angus, criollo, chorizo rojo y morcilla	60,00 €
PARRILLADA (4 personas) Costilla, cordero, pollo, criollo y morcilla	65,00 €
PARRILLADA ESPECIAL (5-6 personas) Costilla, 2 criollos, chorizo rojo, morcilla, entrecot, pollo al limón y solomillo de cerdo ibérico	80,00 €
Pollo al limón	16,00 €
Morcilla con patatas	6,00 €
Criollo con patatas	5,50 €
Chorizo rojo	6,00 €
Solomillo de cerdo ibérico	19,00 €
Churrasco de angus	19,00 €
Entrecot de vaca premium	24,00 €
Chuletón de vaca vieja madurada	40,00 €/Kg.

EN ESTE RESTAURANTE SE ELABORAN PRODUCTOS QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLÚTEN, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS, PESCADOS, HUEVO, CACAHUETES, SOJA, LECHE, FRUTOS CON CÁSCARA, APIO, MOSTAZA Y SÉSAMO.

PLATOS ADAPTABLES A ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS DEL COMENSAL



POSTRES CASEROS

Arroz con leche	4,50 €
Flan (con helado o nata)	4,50 €
Tarta de queso	5,00 €
Tarta de la abuela	5,00 €
Tarta de manzana	5,00 €
Variado de postres (4 personas)	14,00 €
Irlandés/Escocés	7,00 €
1/2 Irlandés/Escocés	4,50 €

POSTRES

Brazo de gitana	5,00 €
Tarta Charlota (con helado)	5,00 €
Tarta Saint Honoré (con helado)	5,00 €
Tarta helada	5,00 €
Tarta al whisky	5,00 €
Tarta de turrón	5,00 €
Milhoja de Crema (con helado)	5,00 €
Milhoja de Merengue (con helado)	5,00 €
Copa de helado de turrón	5,50 €
Copa de la casa	6,00 €
Sorbete de limón	5,50 €
Queso Azul/Manchego	8,00 €

TODOS LOS SÁBADOS MENÚ 19,00€

TODOS LOS DOMINGOS Y FESTIVOS
MENÚ ESPECIAL DE LA CASA 22,00€

TODOS LOS SÁBADOS CENA BAILE

Reservas: T. 985 136 127 / 689 971 551

www.lagarelfugitivo.com

SÍGUENOS



VINOS TINTOS

COPA BOTELLA

D.O. RIOJA		
Finca Besaya (JOVEN)		11,00€
Azpilicueta (CRIANZA)		16,00€
Coto (500 cl. 1/2 litro) (CRIANZA)		11,00€
Finca Besaya (CRIANZA)	2,80€	14,00€
Finca Besaya Magnum (CRIANZA)		24,00€
Ramón Bilbao (CRIANZA)		16,00€
Marqués de Tomares (CRIANZA)		16,00€
Real Agrado (CRIANZA)		16,00€
Canterabuey Viñedo Singular (COLECCIÓN RAÍCES)		26,00€
La Lobera Cuatro Varietales (COLECCIÓN RAÍCES)		38,00€
Finca Besaya (RESERVA)		15,00€
Barón de Ley (RESERVA)		18,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Lambuena (ROBLE)		16,00€
Raúl Calvo (ROBLE)	2,80€	15,00€
Lambuena (CRIANZA)		22,00€
Díaz Bayo 15 MESES (CRIANZA)	3,00€	18,00€
Pagos de Anguix (CRIANZA)		24,00€
Raúl Calvo (CRIANZA)		16,00€
Raúl Calvo Selección (VINO DE AUTOR)		21,00€
Pago de Carraovejas		45,00€
Lambuena Viñas Viejas		43,00€

D.O. BIERZO

Argavieso		24,00€
-----------------	--	--------

OTROS

Sangría de sidra		11,00€
Sangría de vino		11,00€
Sangría de cava		13,00€

VINOS BLANCOS

COPA BOTELLA

Barón do Sil (D.O. GODELLO)	3,00€	17,00€
Chan de Rosas (D.O. RÍAS BAIXAS)	2,70€	17,00€
Fillaboa (D.O. RÍAS BAIXAS)		22,00€
Mar de Frades (D.O. RÍAS BAIXAS)		23,00€
Rula Feiticeira (D.O. RÍAS BAIXAS)	2,70€	15,00€
Casal do Vila (D.O. RIBEIRO)	2,70€	13,00€
Pintea (D.O. RIBEIRO)		20,00€
Nuestro (D.O. RUEDA-VERDEJO)	2,70€	13,00€
Crestissimo (D.O. MOSCATO)	2,70€	13,00€
Impresiones (D.O. TIERRA DE LEÓN)		12,00€
Pinord (OTRAS ZONAS)		11,00€

VINOS ROSADOS

COPA BOTELLA

Escarot (D.O. NAVARRA)	2,50€	12,00€
3 Palomares (D.O. TIERRA DE LEÓN - PRIETO PICUDO)	2,50€	12,00€
PEÑASCAL (OTRAS ZONAS)		11,00€

ESPUMOSOS

BOTELLA

Sidra Espumosa Selección Real		8,00€
Sidra (SIN ALCOHOL) Apple Time		8,00€
Pazo de Corga Brut Nature (RÍAS BAIXAS)		18,00€
Don Román Brut (D.O. CAVA)		15,00€
Juvé & Camps Reserva de la Familia (D.O. CAVA)		25,00€
Mumm (D.O. CHAMPAGNE)		45,00€