



# Brasearía Galicia

Carrer de l'Estrella, 22  
08901 L'Hospitalet de Llobregat  
Barcelona  
933 37 10 46

# TAPAS / Tapes / Tapas

Oreja - <i>Orella</i> - <b>Ear</b>	7,50 €
Lacón cocido - <i>Lacó cuit</i> - <b>Cooked ham</b>	9,90 €
Lacón asado - <i>Lacó rostit</i> - <b>Roast pork</b>	9,90 €
Pulpo a feira - <i>Pop a feira</i> - <b>Octopus at fair</b>	22,50 €
Pulpo a la brasa - <i>Pop a la brasa</i> - <b>Grilled Octopus</b>	22,50 €
Pulpo con cachelos - <i>Pop a la gallega</i> - <b>Galician style octopus</b>	25,00 €
Pimientos Padrón - <i>Pebrots Padrón</i> - <b>Padrón peppers</b>	4,90 €
Patatas bravas - <i>Patates braves</i> - <b>Bravas potatoes</b>	4,90 €
Pincho moruno - <i>Pinxo morú</i> - <b>Moorisk skewer</b>	7,90 €
Cochinillo - <i>Garrí</i> - <b>Suckling pig</b>	7,90 €
Caracoles en salsa picante - <i>Cargols amb salsa picant</i> - <b>Snails in spicy sauce</b>	12,00 €
Callos - <i>Tripes</i> - <b>Tripe</b>	9,50 €
Empanada gallega - <i>Empanada gallega</i> - <b>Galician pie</b>	6,00 €
Choricitos al vino - <i>Xoricets al vi</i> - <b>Sausages in wine</b>	7,50 €
Morros - <i>Morros</i> - <b>Pork snout</b>	4,90 €
Boquerones en vinagre - <i>Seitons en vinagre</i> - <b>Vinegar-marinated anchovies</b>	6,90 €
Boquerones fritos - <i>Seitons fregits</i> - <b>Fried anchovies</b>	7,50 €
Calamares andaluza - <i>Calamars andalusa</i> - <b>Squids Andaluza</b>	13,00 €
Calamares romana - <i>Calamars romana</i> - <b>Squids Roman</b>	10,50 €
Chipirones a la andaluza - <i>Calamarsons a l'andalusa</i> - <b>Baby calamari Andaluza</b>	13,00 €
Gambas al ajillo - <i>Gambes a l'all</i> - <b>Garlic prawns</b>	18,50 €
Chocos andaluza - <i>Xocs andalusa</i> - <b>Andalusian Cuttlefish</b>	12,00 €
Rejos andaluza - <i>Rejos andalusa</i> - <b>Rejos Andalusian style</b>	9,75 €
Croquetas - <i>Croquetes</i> - <b>Croquettes</b>	1,00 € ud.
Croquetas bacadao - <i>Croquetes bacallà</i> - <b>Cod fish croquettes</b>	1,50 € ud.
Croquetas jamón - <i>Croquetes pernil</i> - <b>Ham croquettes</b>	1,50 € ud.
Bomba picante - <i>Bomba picant</i> - <b>Spicy bomb</b>	2,50 € ud.
Jamón Ibérico - <i>Pernil Ibèric</i> - <b>Iberian ham</b>	22,50 €
Jamón Serrano - <i>Pernil Serrano</i> - <b>Serrano Han</b>	11,50 €

# TAPAS / Tapes / Tapas

Cecina de León - <i>Cecina de León</i> - <b>Jerky from León</b>	18,50 €
Queso manchego - <i>Formatge manxec</i> - <b>Manchego cheese</b>	9,90 €
Chorizo picante de León - <i>Xoriço picant de León</i>	6,90 €
<b>Spicy chorizo from León</b>	
Buñuelos bacalao - <i>Bunyols bacallà</i> - <b>Cod fritters</b>	12,00 €
Tortitas bacalao - <i>Tortitas bacallà</i> - <b>Cod pancakes</b>	2,00 € ud.
Torreznos - <i>Torreznos</i> - <b>Torreznos</b>	4,95 €
Pan tostado con tomate	Por persona 1,50 €
<i>Pa torrat amb tomàquet</i>	Per persona 1,50 €
<b>Toasted bread with tomato</b>	Per person 1,50 €
Pan - <i>Pa</i> - <b>Bread</b>	0,80 €

# ENSALADAS Amanides / Salads

Ensalada de la casa - <i>Amanida de la casa</i> - <b>House salad</b>	7,50 €
Ensalada de tomate y ventresca - <i>Amanida de tomàquet i ventresca</i> - <b>Tomato and belly salad</b>	11,50 €
Ensalada de Queso de cabra - <i>Amanida de formatge de cabra</i> - <b>Goat cheese salad</b>	10,50 €
Ensaladilla rusa - <i>Amanida russa</i> - <b>Russian salad</b>	5,50 €
Esqueixada de bacalao - <i>Esqueixada de bacallà</i> - <b>Salt cod, onion and bell pepper salad</b>	12,50 €
Pimientos asados del Bierzo con ventresca <i>Pebrots rostits del Bierzo amb ventresca</i>	15,50 €
<b>Roasted Bierzo peppers with ventresca</b>	

# ENTRANTES CALIENTES

## Entrants calents / Hot starters

Caldo gallego - <i>Brou gallec</i> - <b>Galiciam broth</b>	5,50 €
Sopa de pescado - <i>Sopa de peix</i> - <b>Fish soup</b>	9,75 €
Macarrones a la boloñesa - <i>Macarrons a la bolonyesa</i>	
<b>Macaroni Bolognese</b>	6,50 €

# ARROCES

## Arrossos / Rice

Paella marinera <i>Paella marinera</i> <b>Seafood paella</b>	(mínimo 2 personas) <i>(mínim 2 persones)</i> <b>(minimum 2 people)</b>	15,00 €
Arroz caldoso con bogavante <i>Arròs caldós amb llamàntol</i> <b>Rice with lobster</b>	(mínimo 2 personas) <i>(mínim 2 persones)</i> <b>(minimum 2 people)</b>	25,00 €
Arroz caldoso con chipirones <i>Arròs caldós amb calamarsets</i> <b>Soupy rice with baby squid</b>	(mínimo 2 personas) <i>(mínim 2 persones)</i> <b>(minimum 2 people)</b>	25,00 €

# PESCADOS

## Peixos / Fish

Sepia a la plancha - <i>Sípia a la planxa</i> - <b>Grilled cuttlefish</b>	12,50 €
Merluza a la plancha - <i>Lluç a la planxa</i> - <b>Grilled hake</b>	14,90 €
Merluza a la gallega - <i>Lluç a la gallega</i> - <b>Galiciam hake</b>	17,50 €
Rodaballo plancha - <i>Turbot planxa</i> - <b>Grilled turbot</b>	20,00 €
Rodaballo al horno - <i>Turbot al forn</i> - <b>Baked turbot</b>	25,50 €
Lenguado plancha - <i>Llenguado planxa</i> - <b>Grilled sole</b>	20,00 €
Bacalao a la llauna - <i>Bacallà a la llauna</i> - <b>Cod a la llauna</b>	16,00 €
Bacalao con sanfaina - <i>Bacallà amb samfaina</i> - <b>Cod with sanfaina</b>	17,50 €

# MARISCO

## Marisc / Shellfish

Mejillones al vapor - <i>Musclos al vapor</i> - <b>Steamed nussels</b>	9,75 €
Mejillones a la marinera - <i>Musclos a la marinera</i> - <b>Mussels marinara</b>	12,00 €
Berberechos - <i>Escopinyes</i> - <b>Cockles</b>	S/M
Almejas al vapor - <i>Cloïsses al vapor</i> - <b>Steamed clams</b>	22,50 €
Almejas a la marinera - <i>Cloïsses a la marinera</i> - <b>Clams marinara</b>	25,00 €
Navajas - <i>Navalles</i> - <b>Grilled razor clams</b>	22,50 €
Gambas a la Plancha - <i>Gambes a la planxa</i> - <b>Grilled prawns</b>	S/M
Cigala - <i>Escamarlà</i> - <b>Scampi</b>	S/M
Zamburiñas - <i>Zamburinyes</i> - <b>Scallops</b>	S/M
Tallarinas - <i>Tallarines</i> - <b>Noodles</b>	S/M

# NUESTRAS CARNES A LA BRASA

## Les nostres carns a la brasa

### Ours grilled meats

Bistec de ternera gallega - <i>Bistec de vedella gallega</i> - <b>Galician beef steak</b>	12,00 €
Churrasco de ternera con chorizo criollo <i>Xurrasc de vedella amb xoriço crioll</i> <b>Beef steak with creole chorizo</b>	14,50 €
Entrecot de ternera gallega - <i>Entrecot de vedella gallega</i> - <b>Galician beef entrecote</b>	16,90 €
Chuletón de ternera gallega (1 Kg.) - <i>Chuletó de vedella gallega</i> - <b>Galician veal T-bone steak</b>	38,50 €
Chuletón de vaca vieja (1 Kg.) - <i>Chuletó de vaca vella</i> - <b>Old cow T-bone steak</b>	42,50 €
Entrecot de vaca vieja - <i>Entrecot de vaca vella</i> - <b>Old cow entrecote</b>	21,50 €
Entraña de ternera - <i>Entranya de vedella</i> - <b>Veal entrails</b>	14,50 €
Solomillo de ternera gallega - <i>Filet de vedella gallega</i> - <b>Galician beef tenderloin</b>	19,50 €
Solomillo de buey - <i>Filet de bou</i> - <b>Sirloin steak ox</b>	22,50 €
Parrillada de Carne (cordero, churrasco, secreto, butifarra y pollo) mínimo 2 personas	36,00 €
<i>Graellada de carn (xai, xurrasc, secret, botifarra i pollastre)</i>	
<b>Grilled Meat (lamb, steak, secret, sausage and chicken)</b>	
Conejo - <i>Conill</i> - Rabbit	14,50 €
Muslo de pollo - <i>Cuixa de pollastre</i> - <b>Chicken thigh</b>	9,50 €
Pechuga de pollo - <i>Pit de pollastre</i> - <b>Chicken breast</b>	9,50 €
Costillas de cordero - <i>Costelles de xai</i> - <b>Rack of lamb</b>	14,90 €
Butifarra de pagés con judías <i>Botifarra de pagès amb mongetes</i> - <b>Butifarra of pagés with beans</b>	9,90 €
Secreto Ibérico - <i>Secret Ibèric</i> - <b>Iberian secret</b>	17,50 €
Abanico Ibérico - <i>Ventall Ibèric</i> - <b>Iberian fan</b>	16,00 €
Codornices - <i>Gautlles</i> - <b>Quail</b>	9,90 €
Pies de cerdo - <i>Peus de porc</i> - <b>Pig feet</b>	9,90 €

# SALSAS / Salses / Sauces

Salsa Roquefort - <i>Salsa Roquefort</i> - <b>Roquefort sauce</b>	2,00 €
Salsa Pimienta - <i>Salsa pebre</i> - <b>Pepper Sauce</b>	2,00 €
Salsa de ajo y aceite - <i>Salsa d'all i oli</i> - <b>Garlic and oil sauce</b>	2,00 €

# CARNES / Carns / Meats

Codillo cocido - <i>Codonet cuit</i> - <b>Cooked knuckle</b>	9,90 €
Rabo de toro - <i>Cua de toro</i> - <b>Bull's tail</b>	14,50 €
Pechuga de pollo con Roquefort	12,50 €
<i>Pit de Pollastre amb Roquefort</i> - <b>Chicken breast with Roquefort</b>	
Escalopa de pollo rebozada	10,50 €
<i>Escalopa de pollastre arrebossada</i> - <b>Breaded chicken escalope</b>	
Cachopo asturiano - <i>Cachopo asturià</i> - <b>Asturian cachopo</b>	12,50 €
Carne o'caldeiro - <i>Carn o'caldeiro</i> - <b>Galician pot meat</b>	9,90 €
Pierna de cabrito al horno - <i>Cama de cabrit al forn</i> - <b>Baked leg of kid</b>	20,00 €

# CAVAS

Marqués de Cáceres Brut Nature	16,50 €
Juve Camps familia Brut Nature	24,50 €
Gramona Imperial Brut Nature	28,50 €
Vilarnau Brut Reserva	22,50 €

# SANGRIAS

Sangría de vino tinto - <i>Sagnia de vi negre</i> - <b>Red wine sangria</b>	14,90 €
Sangría de vino blanco - <i>Sagnia de vi blanc</i> - <b>White wine sangria</b>	14,90 €
Sangría de Cava - <i>Sagnia de Cava</i> - <b>Cava Sangria</b>	18,50 €

# VINOS / Vins / Wines

## VINOS TINTOS / *Vins Negre* / Red Wines

Arca de Noé joven	D.O. Rioja	12,50 €
Arca de Noé crianza	D.O. Rioja	15,50 €
Marqués de Cáceres crianza	D.O. Rioja	16,50 €
Marques de Cáceres crianza ½	D.O. Rioja	11,50 €
Luis Cañas crianza	D.O. Rioja	23,50 €
Cune crianza	D.O. Rioja	16,50 €
Pagos de Valcerracín	D.O. Ribera del Duero	18,50 €
Cair cuvée	D.O. Ribera del Duero	19,50 €
Capilla crianza	D.O. Ribera del Duero	24,50 €
Protos roble	D.O. Ribera del Duero	18,50 €
Casajús selección	D.O. Ribera de Duero	33,50 €
Rectoral Amandi Mencia	D.O. Ribeira Sacra	15,50 €
Maruxa Mencia	D.O. Valdeorras	16,50 €

## VINOS ROSADOS / *Vins rosats* / Rosé wines

Marqués de Cáceres		16,50 €
Cresta rosa		13,90 €

## VINOS BLANCOS / *Vins blans* / white wines

Marqués de Cáceres Verdejo		16,50 €
Caraballas Verdejo (Ecológico)		19,50 €
Viña Verderol rueda		15,00 €
Maruxa Godello	D.O. Valdeorras	16,50 €
Turbio		7,90 €
Cangallo Ribeiro		13,50 €
Cesares Imperium Ribeiro		16,50 €
Albariño cosechero		13,50 €
Albariño Sin Palabras		19,90 €
Albariño Marqués de Cáceres	D.O.	16,50 €
Albariño Mayor de Mendoza		17,50 €
Albariño La Trucha		26,00 €
Mar de Frades	D.O. Rías Baixas	26,00 €