

Louro

Centro Galego

TO SHARE / À PARTAGER

Galician traditional “empanada” filled with cockles 10€
“EMPANADA” GALICIENNE TRADITIONNELLE REMPLIE DE COQUES

Wild sea bass fillet cooked with flame and “ajoblanco” sauce 10€
TATAKI DE BAR SAUVAGE « GRILLÉ À LA FLAMME » AVEC UNE SAUCE À BASE D’AIL

Burrata salad, rucula, semi-dried tomato and turnip pops pesto 9,5€
SALADE BURRATA, ROQUETTE, PESTO DE TOMATES DEMI-SEC ET PESTO DE FANE DE NAVET

Galician octopus cooked traditional style 17€
POULPE GALICIEN CUIT DE MANIÈRE TRADITIONNELLE

Steamed bay mussels 8€ (with Thai sauce 9€)
MOULES À LE VAPEUR (AVEC SAUCE THAÏ 9€)

Galician stewed croquettes 2,5€/ud
CROQUETTES DE RAGOÛT GALICIENNES

Baby scallops, parmentier, herbs oil and panko 12€
PETIT SAINT-JACQUES, PARMENTIER, HUILE DE HERBES ET PANKO

Toast of smoked sardine, with fresh cheese and rustic bread (3ud) 10€
TOASTS DE SARDINES FUMÉES, AVEC DU FROMAGE FRAIS ET DU PAIN RUSTIQUE (3UD)

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Wild turbot, yuzu meniere and sauteed turnip pops 22€
TURBOT SAUVAGE À LA MEUNIÈRE DE YUZU ET FANES DE NAVET SAUTÉE

Beach squid, truffled parmentier and Asian mayonnaise 18€
CALAMAR DE PLAGE, PARMENTIER À LA TRUFFE ET MAYONNAISE ASIATIQUE

Iberian pork ribs, peanut “romesco” and tender wheat 18€
CÔTES DE PORC IBÉRIQUES AVEC UNE SAUCE ROMESCO DE CACAHUÈTE ACCOMPAGNÉ DE BLÉ TENDRE

Off the bone free range chicken, Galician potatoes and spicy watercress 16€
POULET FERMÉ DÉSOSSÉ ACCOMPAGNÉ DE POMME DE TERRE NOUVELLE ET DE CRESSON ÉPICÉ

Crunchy suckling pig, parmentier and mango 19€
COCHON DE LAIT, PARMENTIER ET MANGUE

Beef entrecot, Galician potatoes and ajada 22€
COCHON DE LAIT, PARMENTIER ET MANGUE

Paella of smoked aubergine 18€
RIZ AUX AUBERGINES FUMÉ

Paella of baby cuttlefish, wild asparagus and herb mayonnaise 18€
RIZ AUX SEICHES, ASPERGES SAUVAGES ET MAYONNAISE AUX HERBES

Lobster rice (min 2 pax, price per pax) 24€
RIZ AU HOMARD (MIN 2 PAX, PRIX PAR PERSONNE)