

Casa de Baixo



Para comezar proponémoslles:

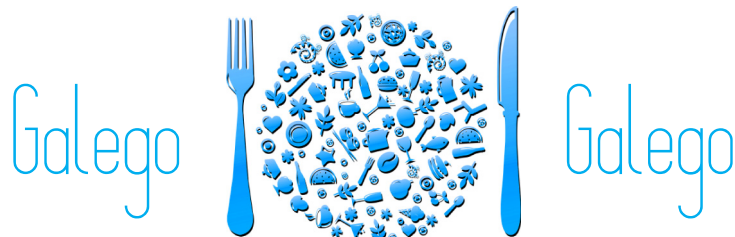
Queixo Camembert derretido con marmelada e torradiñas de pan	7,30
Queixo San Simón fundido con redución de viño mencia e pan mariñeiro	8,50
Pementos do Piquillo caseiros recheos	5,60
Roliños de espinacas ou acelgas en pavo con Roquefort e queixo gratinado	5,85
Mousse de canard con mazá ou cabaza e mollo de castañas	9,00
Croquetas caseiras	5,50
Polbo con gambón ao espeto	8,00
Ensalada grega (tomate, olivas e feta con ourego e vinagre de Módena)	5,00
Ensalada de froitos secos	8,00
Cogomelos á crema	5,50
Gambas á grella	8,00
Carpaccio con queixo	8,00
Revolto de gambas con allos tenros	6,50
Arroz integral con sementes, froitos secos, pasas e cúrcuma	8,50
Arroz basmati Gorgonzolla	8,00
Algo de pota e culler	4,00

Do mar temos:

Salmón á grella	8,00
Robaliza lañada	10,00
Bacallau en mollo de améndoas	11,00
Raia á grella	8,50

Da terra:

Entrecosto á grella	10,60
Entrecosto á pementa verde, ao Roquefort ou á mostaza	11,90
Solombo á grella	12,00
Solombo á pementa verde, ao Roquefort ou á mostaza	13,30
Lomedro á grella en forno de leña	9,00
Libriños de lombo de porco recheos	8,50
Zango de pato en confit (unha unidade)	9,00
Ovos da casa con chourizo e xamón	9,50



E se es vexetariano e consumes produtos de agricultura ecolóxica:

Croquetas de boletus ou esquinacas	6,50
Combinado de hamburguesa de mazá con seitán á grella	10,30
Combinado de roliños de tofu con seitán á grella	9,80

Nota:

Ración de pan	0,75
---------------	------

Por encarga facemos cocido (15'90), año asado na cociña de leña (12,70) e polo caseiro (15,00).

Menú do día (primero e segundo prato, sobremesa, pan, auga ou viño da casa e café)	16,50
---	-------

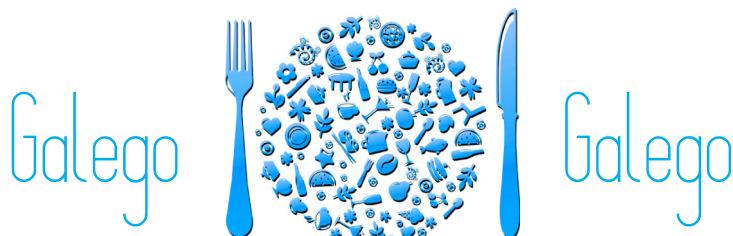
Os prezos xa levan o IVE

Sobremesa:

Flan de café	3,20
Pastel de queixo con caramelo	3,30
Torta de plátano con chocolate	3,80
Torta de galletas con chocolate e crema pasteleira	3,80
Torta de castañas con nata e chocolate	3,80
Tiramisú	4,00
Xeado con chocolate quente por riba	3,10
Crema de limón	3,00

Para despois da sobremesa:

Café de pota, infusión de poexo, té, macela ou tila	1,20
Infusións especiais (dixestivas, relaxantes, desconxestionantes e variedades de té)	1,50
Malta	1,80
Chopiños caseiros	1,70
Outros chopiños (agás os de prezo superior detallados na lista de prezos anexa)	2,60



Bebidas:

Auga mineral sen gas	1,50
Auga con gas	1,50
Refrescos	1,80
Gasosa	1,00
Cervexa Super Bock	1,80
Cervexa sen alcol	1,80

Viño branco:

Quinta de Couselo (D.O. Rías Baixas, O Rosal) (treixadura, albariño, loureiro) 16,00

Nota de cata: cor amarela pálida, brillante, moi limpo e fluído
aromas frescos que combinan con notas de froitas e flores
en boca intenso, con corpo e retrogusto persistente

Erebo (D.O. Valdeorras) (godello) 8,70

Nota de cata: cor palla brillante, bordo verdoso
aroma potente, froita madura, notas tropicais
saboroso, afroitado, carnoso e boa acidez

Viño tinto:

"Da casa" (sen denominación de orixe, é da zona de Valdeorras) 6,00

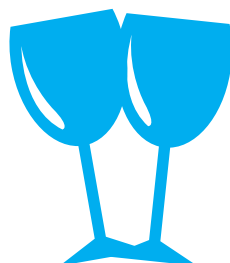
Proencia (D.O. Ribeira Sacra, Amandi) (mencía e outras variedades) 12,00

Nota de cata: cor de cereixa picota moi intensa
aroma de boa densidade
sensación de froita que envolve o padal, tacto rústico, frescura

Erebo (D.O. Valdeorras) (mencía) 8,80

Nota de cata: rubí granate notable
aromas intensos, con notas de froitas vermellas
afroitado, intensidade media, acidez correcta e final agradable

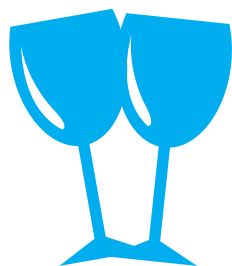
Galego



Galego

- Vega** (D.O. Rioxá) (garnacha, tempranillo, cariñena) **10,80**
Nota de cata: cor encarnada rubí, limpa e brillante
aromas a vainilla, torrefactos e especias
estruturado, carnoso e rico en sensacións gustativas
- Piérola** (D.O. Rioxá) (tempranillo) **15,60**
Nota de cata: cor de cereixa intensa, ben cuberta
nariz potente, aromas de amora madura con vainilla
estruturado, carnoso e con retrogusto potente e longo
- Dominio de Conte** (D.O. Rioxá) (tempranillo, graciano) **23,30**
Nota de cata: cor de cereixa intensa, bordo granate
aroma de chocolate, especias doces, froita madura, terroso
afroitado, concentrado, fino amargor
- Vitrium** (D.O. Rioxá) (crianza 15 meses en bocoi de carballo) **37,50**
Nota de cata: cor cereixa apicotada, amouratado, capa alta
nariz potente, froita negra madura con matices especiados
carnoso, amplo e equilibrado, co bo paso de froita intensa
- Carmelo Roderó** (D.O. Ribeira do Doiro) (cabernet, sauvignon e tempranillo) **24,00**
Nota de cata: intensa cor vermella picota con notas violáceas
froitas maduras, arrecende a canela e vainilla
moi carnoso, final prolongado e taninos harmoniosos
- Traslascuestas Roble** (D.O. Ribeira do Doiro) (tempranillo) **12,40**
Nota de cata: vermella picota, con contorno granate-violáceo, capa alta
sensacións de froitas negras maduras e toques balsámicos
boa acidez, sensación intensa, cremoso, taninos maduros

Galego



Galego

Para empezar les proponemos:

Queso Camembert con mermelada y tostaditas de pan	7,30
Queso San Simón fundido con reducción de vino mencía y pan marinero	8,50
Pimientos del Piquillo caseros rellenos	5,60
Rollitos de espinacas o acelgas en pavo con Roquefort y queso gratinado	5,85
Mousse de canard con manzana o calabaza y salsa de castañas	9,00
Croquetas caseras	5,50
Pulpo con gambón a la plancha	8,00
Ensalada griega	5,00
Ensalada de frutos secos	8,00
Setas a la crema	5,50
Gambas a la plancha	8,00
Carpaccio con queso	8,00
Revuelto de gambas con ajetes	6,50
Arroz integral con semillas, frutos secos, pasas y cúrcuma	8,50
Arroz basmati Gorgonzolla	8,00
Algo de cazuela y cuchara	4,00

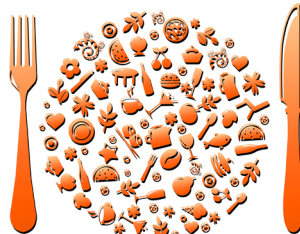
Del mar tenemos:

Salmón a la plancha	8,00
Lubina a la espalda	10,00
Balcalao en salsa de almendras	11,00
Raya a la plancha	8,50

De la tierra:

Entrecot a la plancha	10,60
Entrecot a la pimienta verde, al Roquefort o a la mostaza	11,90
Solomillo a la plancha	12,00
Solombo a la pimienta verde, al Roquefort o a la mostaza	13,30
Codillo en horno de leña	9,00
Libritos de lomo de cerdo rellenos	8,50
Zanco de pata en confit (una unidad)	9,00
Huevos de la casa con chorizo y jamón	9,50

Castellano



Castellano

Y si eres vegetariano y consumes productos ecológicos:

Croquetas de boletus o de espinacas	6,50
Combinado de hamburguesa de mazá con seitán á grella	10,30
Combinado de roliños de tofu con seitán á grella	9,80

Nota:

Ración de pan	0,75
---------------	------

Por encargo hacemos cocido (15'90), cordero asado en la cocina de leña (12,70) y pollo casero (15,00).

Menú del día (primero y segundo plato, sobremesa, pan, agua o vino de la casa y café)	16,50
--	-------

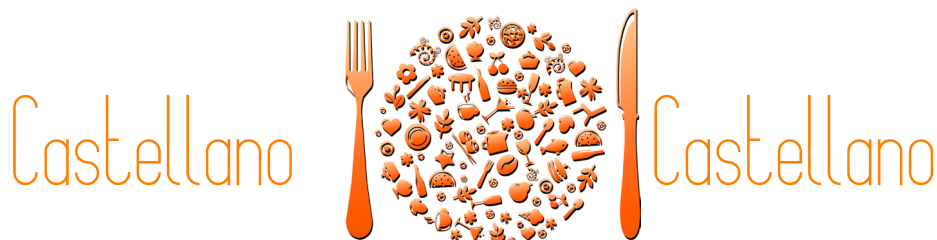
Los precios ya llevan el IVA

Postre:

Flan de café	3,20
Pastel de queso con caramelo	3,30
Tarta de plátano con chocolate	3,80
Tarta de galletas con chocolate y crema pastelera	3,80
Tarta de castañas con nata y chocolate	3,80
Tiramisú	4,00
Helado de chocolate caliente	3,10
Crema de limón	3,00

Para después del postre:

Cafe de puchero, infusión de poleo, té, manzanilla o tila	1,20
Infusiones especiales (digestivas, relajantes, descongestionantes y variedades de té)	1,50
Chupitos caseros	1,70
Otros chupitos (excepto los de precio superior detallados en la lista anexa)	2,60



Bebidas:

Agua mineral sin gas	1,50
Agua con gas	1,50
Refrescos	1,80
Gaseosa	1,00
Cerveza Super Bock	1,80
Cerveza sin alcohol	1,80

Vino blanco:

Quinta de Couselo (D.O. Rías Baixas, O Rosal) (treixadura, albariño, loureiro, caíño) 16,00

Nota de cata: color amarillo pálido, brillante, muy limpio y fluido
aromas frescos que combinan con notas de frutas y flores
en boca intenso, con cuerpo y retrogusto persistente

Erebo (D.O. Valdeorras) (godello) 8,70

Nota de cata: color pálido brillante, borde verdoso
aroma potente, fruta madura, notas tropicales
sabroso, afrutado, carnosos y buena acidez

Vino tinto:

"De la casa" (sin denominación de origen, es de la zona de Valdeorras) 6,50

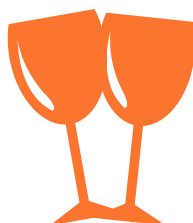
Proencia (D.O. Ribeira Sacra, subzona de Amandi) (mencía y otras variedades) 12,00

Nota de cata: color de cereza picota muy intenso
aroma de buena densidad
sensación de fruta que envuelve el paladar, tacto rústico

Erebo (D.O. Valdeorras) (mencía) 8,80

Nota de cata: rubí granate notable
aromas intensos, con notas de frutas rojas
afrutado, de intensidad media y final agradable

Castellano



Castellano

Vega (D.O. Rioja) (tempranillo) 10,80

Nota de cata: color encarnado, rubí, limpio y brillante
aromas de vainilla, torrefactos y especiales
estructurado, carnoso y con retrogusto potente y largo

Piérola (D.O. Rioja) (tempranillo) 15,60

Nota de cata: color de cereixa intensa, bien cubierta
nariz potente, aromas de mora madura con vainilla
estructurado, carnoso y con retrogusto potente y largo

Dominio de Conte (D.O. Rioja) (tempranillo, graciano) 23,30

Nota de cata: color de cereza intenso, borde granate
aroma de chocolate, especias dulces y fruta madura
afrutado, concentrado, fino amargor

Vitium (D.O. Rioja) (15 meses en barrica de roble) 37,50

Nota de cata: color cereza apicotada, ribete amoratado, capa alta
aromas de fruta negra madura, con matices especiados
amplio y equilibrado, con buen paso de fruta intensa

Carmelo Roderó (D.O. Ribera del Duero) (tempranillo) 24,00

Nota de cata: intenso color rojo picota con notas violáceas
frutas maduras con crianza en madera
muy carnoso, final prolongado y taninos armoniosos

Traslascuestas Roble (D.O. Ribera del Duero) (tempranillo) 12,40

Nota de cata: color picota, contorno granate-violáceo, capa alta
sensaciones de frutas negras con toques balsámicos
paso fácil, sensación intensa, cremoso y taninos duros

Castellano



Castellano

“Ti dis: Galicia é ben pequena.
Eu dígoche: Galicia é o mundo.

Pode ser ela pequena en
extensión, pero en fondura, en
entidade, é tan grande como
queiras”

Vicente Risco

Moitas grazas por nos escolleres.
Agradecemos calquera comentario que
nos axude a mellorar.

Muchas gracias por escogernos.
Agradecemos cualquier comentario que
nos ayude a mejorar.

Signatura TR LU 123

Titular Ana Belén Castro López

NIF 33.323.306D

Casa de Baixo

www.casadebaixo.es

Castro Alfonsín, Santiago de Saa, 27188 Lugo

Tlf: 982 20 82 13



www.facebook.com/casadebaixolugo