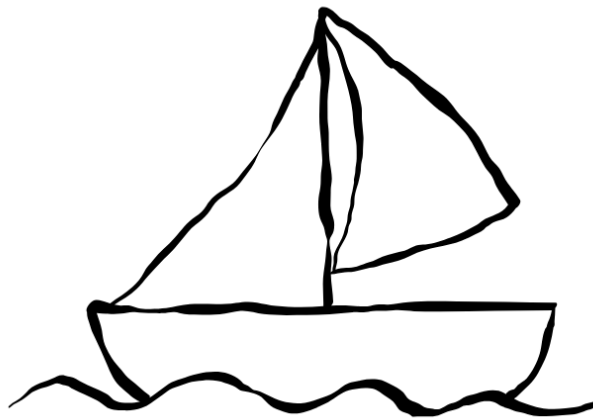


Carta

DEV^LAR
do mar



ENTRANTES

<i>CROQUETAS CASERAS</i>	9 €
<i>GAMBAS A LA GABARDINA</i>	11 €
<i>MEJILLONES TIGRE</i>	7,50 €
<i>SALPICÓN CON MANGO</i>	13,50 €
Rape, mango, pimiento rojo, cebolla, huevo, gambas	

MARISCOS

<i>ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA</i>	18 €
<i>ALMEJAS A LA MARINERA</i>	19 €
<i>NAVAJAS</i>	13,50 €
<i>CAZUELA DE GAMBAS Y GULAS</i>	15 €
<i>PULPO A LA PLANCHA</i>	20 €
Con puré parmentier y aceite de pimentón	

PESCADOS

<i>PESCADO A LA PLANCHA</i>	22 €
Rodaballo o lenguado con cama de patata cocida	
<i>CALDEIRADA DE PESCADO</i>	24 €
Consultar el tipo de pescado (mínimo 2 personas)	
<i>ARROZ DE MARISCO</i>	40 €
(Mínimo 2 personas bajo reserva)	
<i>MARISCADA</i>	80 €
(Mínimo 2 personas bajo reserva)	

CARNES

<i>ESTOFADO DE CARRILLERAS</i>	S/M
Con puré parmentier y zanahoria baby	
<i>PLUMA IBÉRICA</i>	16 €
Con patata chip	
<i>ENTRECOT DE TERNERA</i>	18 €
Con patata chip	
<i>ENTRECOT EN SALSA</i>	19 €
Con patata chip y salsa de champiñones	

ENSALADAS

<i>ENSALADA SIMPLE</i>	6 €
Lechuga, tomate, cebolla	
<i>ENSALADA DEVALAR DO MAR</i>	13 €
Lechuga, tomate confitado, rulo de cabra, cebolla morada, nueces, vinagreta de pistacho ...	
<i>ENSALADA REIRA</i>	14 €
Espaguetti de mar y gambas	

POSTRES



<i>CHEESE CAKE</i>	4,50 €
<i>TIRAMISÚ</i>	5 €
<i>FLAN DE HUEVO</i>	3,50 €
<i>FLAN DE QUESO</i>	3,50 €
<i>TARTA HELADA O HELADO</i>	3 €

Carta de vinhos

DEV^LAR
do mar



VINOS BLANCOS

<i>PACO Y LOLA</i>	18 €
<i>TERRAS GAUDA</i>	20 €
<i>MAR DE FRADES</i>	22 €
<i>SARAMUSA</i>	16 €
<i>A FLOR DE ABELLA</i>	15 €
<i>CAMIÑO DOS FAROS</i>	14 €
<i>LA DEVASTADA</i>	13 €
<i>CREGO E MONAGUILLO</i>	15 €
<i>LAGAR DE CIGUR</i>	18 €

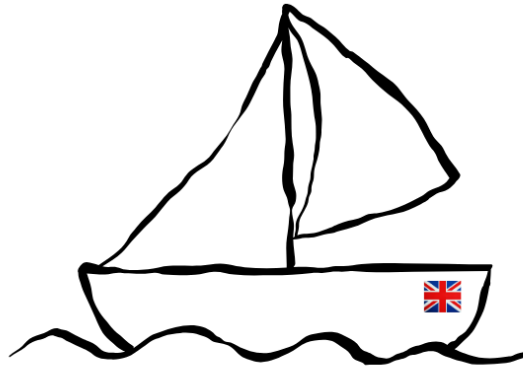
VINOS TINTOS

<i>HERADIO ALFARO</i>	17 €
<i>RAMÓN BILBAO</i>	16 €
<i>RAMÓN BILBAO RESERVA</i>	22 €
<i>DAVID MORENO</i>	16 €
<i>RECTORAL DE AMANDI</i>	12 €
<i>CREGO E MONAGUILLO</i>	16 €
<i>PONTE DA BOGA</i>	16 €
<i>SANGARIDA</i>	14 €
<i>BARDOS</i>	15 €
<i>LA PLANTA</i>	19 €



MENU

DEV^LAR
do mar



STARTERS

<i>HOMEMADE CROQUETTES</i>	9 €
<i>FRIED PRAWNS IN BATTER</i>	11 €
<i>SNFFED MUSSELS</i>	7,50 €
<i>“SALPICÓN” WITH MANGO</i>	13,50 €
Monkfish, mango, red bell pepper, onion, egg, prawns	

SEAFOOD

<i>GRILLED SCALLOPS</i>	18 €
<i>CLAMS “ MARNIÈRE”</i>	19 €
<i>RAZOR SHELLS</i>	13,50 €
<i>SHRIMP CASSEROLE</i>	15 €
<i>GRILLED OCTOPUS</i>	20 €
With parmentier puree and paprika oil	

FISH

<i>GRILLED FISH</i>	22 €
<i>FISH STEW</i>	24 €
Consult the type of fish (minimum 2 persons)	
<i>SEAFOOD RICE</i>	40 €
(Minimum 2 persons under reservation)	
<i>SEAFOOD PLATTER</i>	80 €
(Minimum 2 persons under reservation)	

MEATS

<i>STEWED CHEEKS</i>	S/M
With parmentier puree and baby carrots	
<i>IBERIAN BONELESS</i>	16 €
With potato chip	
<i>BEEF ENTRECOTE</i>	18 €
With potato chip	
<i>ENTRECOTE WITH SAUCE</i>	19 €
With potato chip and mushroom sauce	

SALADS

<i>SIMPLE SALAD</i>	6 €
Lettuce, tomato and onion	
<i>DEVALAR DO MAR SALAD</i>	13 €
Lettuce, tomato confit, goat roll, red onion, walnuts and pistachio vinaigrette.	
<i>REIRA SALAD</i>	14 €
Sea and shrimp spaghetti	

DESSERTS



<i>CHEESE CAKE</i>	4,50 €
<i>TIRAMISÚ</i>	5 €
<i>EGG FLAN</i>	3,50 €
<i>CHEESE FLAN</i>	3,50 €
<i>ICE CREAM OR ICE CREAM CAKE</i>	3 €

