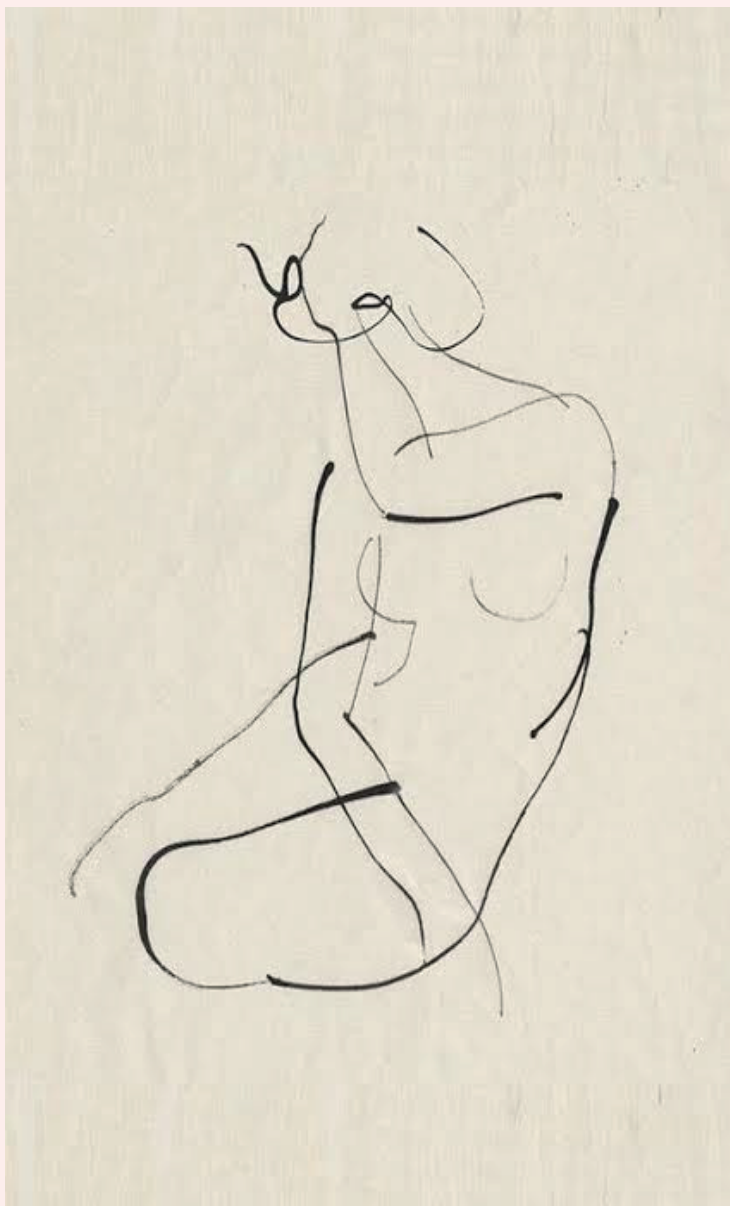


LA FLORE



CAPE



Tostas, tempuras, hamburguesas, ensaladas, huevos... Platos sencillos, elaborados con productos locales, especiales para compartir.

Toasts, tempuras, burgers, salads, eggs...
Homemade dishes with local products to share.

SERVICIOS

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	Euros
TABIA (Boards)	Tabla de tostas (* 5 medias tostas). Five half varied toasts.	12,50€
TOSTAS (toast with bread baked in a wood stove) T A B L A S Y T O S T A S	* Capricho. ●●●● De queso de Arzúa, lacón y crema de castaña. With Arzúa cheese, pork shoulder and chestnut cream.	5,90€
	* Vegetal. ●●●● De espárragos y hortalizas a la brasa. Asparagus and grilled vegetables.	5,50€
	* Tradicional. ●●●● Con pan tumaca y jamón. Bread with fresh tomato and serrano ham.	5,20€
	Salmón. ●●●● Con eneldo, cebolla roja y queso cremoso. With dill, red onion, lemon and creamy cheese.	6,50€
	* Galega. ●●●● Chicharrones con queso fundido, escamas de sal y pimentón de la Vera). "Chicharróns" shredded pork with melted cheese, salt flakes and paprika.	5,95€
	* Rulo de cabra. ●●●● Con mermelada de tomate casera. Goat cheese Rouleau with homemade tomato jam.	5.50€
	Castelao (pulpo, finas hierbas, queso cheddar y mozzarella). ●●●● (polbo, especias e queixo cheddar e mozzarella). (octopus, herbs and Cheddar cheese and mozzarella).	9,20€




SERVICIOS

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	Euros
ENSALADAS	Ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado, aguacate y pesto con avellanas. ●●● Tender sprouts salad, smoked salmon, avocado and pesto with hazelnuts.	10,50€
	🌱 Rúcula, canónigos, queso de cabra, pera y nueces. ●● Rocket salad, mâche salad, goat cheese, pear and walnuts.	9,60€
PARA COMPARTIR	🌱 Tempura de hortalizas y vegetales. ●● Tempura of seasonal vegetables.	10€
	🌱 Risotto de hortalizas, shiitake y champiñones. Risotto with vegetables, shiitake and mushrooms. ●●●	9,80€
	Croquetas de jamón con salsa alioli. ●●● Serrano ham croquettes with alioli cream.	6,80€
	Huevos estrellados con patatas panadera, jamón serrano y aderezo de pimentón dulce. ●● Fried eggs with chips and serrano ham.	8,50€
	🌱 Soup and salad. ●●● Crema de temporada acompañada por ensalada de rúcula, queso y nueces. Cream accompanied by seasonal salad, cheese and walnuts.	7,50€
	🌱 Cremas o Consomé según el día. ●●● Soup of the day.	4,50€

SERVICIOS

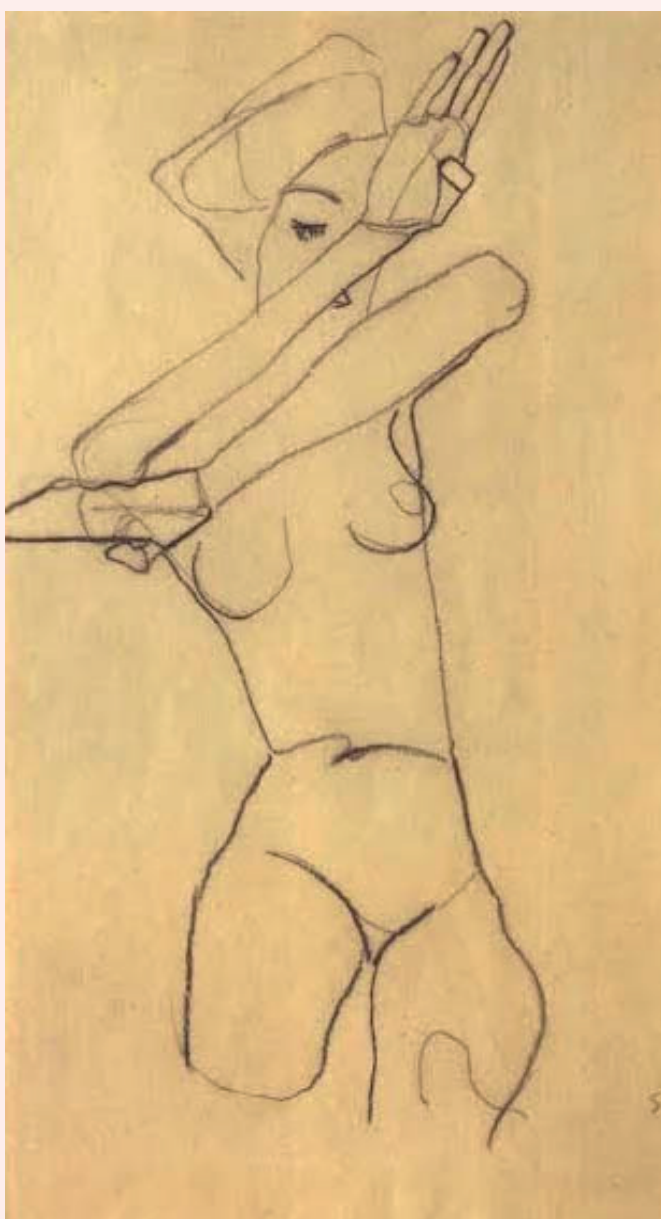
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	Euros
<div>HAMBURGUESA</div> <div>CARNES (meat).</div>	<p>Hamburguesa “ Soprano ”, 200g de ternera gallega con: ●●●●</p> <p>Queso San Simón, orégano, rúcula, cebolla crujiente y tomate cherry; acompañado de cucurucho de patatas. Homemade young-beef burger: 200 g quality minced young beef, origan,“San Simón” cheese, rocket salad, crunchy onion and cherry`s tomato. Served with a cornet of sliced potatoes.</p>	9,80€
	<p>Hamburguesa “El Padrino I”,150g de ternera con: ●●●●</p> <p>Queso de Arzua con cucurucho de patatas. Homemade beef burger: 150g quality minced beef,“Arzua” cheese. Served with a cornet of sliced potatoes.</p>	8,50€
	<p>Hamburguesa “K111 B111”, 200 g de ternera con:</p> <p>Queso cheddar, acompañada de brotes ●●●● y salsa cumberland y cucurucho de patatas. Homemade burger stuffed with cheddar cheese with Cumberland sauce and salad sprouts; servet with a cornet of sliced potatoes.</p>	10,50€
	<p>Hamburguesa “ Al Curry ”, 200g de pollo de corral con: ●●●●</p> <p>Pollo de corral al estilo Hindú, con cebolla roja, lechuga, tomate, chutney de mango y genjibre. acompañado de cucurucho de patatas. Range chicken Indian style with onions red, lettuce, tomato and mango chutney; servet with a cornet of sliced potatoes.</p>	9,50€
	<p>Hamburguesa “Pink pork”, 200g de solomillo de cerdo casero con: ●●●●</p> <p>Carne de cerdo condimentada estilo argentino, con lechuga, tomate, cebolla y chimichurri; acompañado de cucurucho de patatas. Pork seasoned Argentinean style with lettuce , tomato , onions and chimichurri; accompanied cone potatoes.</p>	9,80€

SERVICIOS

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	Euros
MEXICANO T E X M E X	Fajita de pollo a la lima con pimientos verdes y frijoles.● Fajita stuffed with chicken,green peppers, beans and homemade sauce.	7,50€
	 Pita Vegetal. ● Pita rellena de bastoncillos de hortalizas salteados. Acompañado de mayonesa de wasabi. Pita stuffed with vegetable sticks sauteed . Served with wasabi mayonnaise .	7,80€
	Big American nachos. ● Salsa cheddar, bacon o sin bacon y guacamole. Cheddar sauce, bacon y guacamole.	8,90€
PASTAS P A S T A S	 Dolce vita. ●●● Ravioli de ricotta de vaca, hongos trufados, grana padano y pesto de pistacho. Ravioli filled with ricota, truffed mushrooms, grana padano and pistachio pesto.	10€
	 Lasaña de setas,legumbres, queso de cabra, pistacho y falsa bechamel de garbanzo. ●●●● Vegetable lasagna with mushrooms and goat cheese, pistachios and fake chickpea bechamel.	10,40€
	Pansotti Liguria. ●●●●● Pansotti de mar con pesto de albahaca, parmesano y tomate deshidratado. Hearts seafood with basil pesto, parmesan and dried tomato .	10€
MEAT C A R N E S	Fingers de lomos de pollo con salsa Tártara. ●●●● Chicken fingers with Tartar sauce. ●●●●	8,50€
	Pica Pau de solomillo de cerdo. ● Tacos de lomo de cerdo especiados con patatas fritas y encurtidos. Spicy pork tenderloin with potatoes and pickles	9,80€
	Grilled pork con patatas pobres. ● Tira de costilla deshuesada de cerdo con patata panadera. Spicy pork tenderloin with potatoes and pickles	10,90€



Productos vegetarianos/vegetarian products.



La compañía perfecta para una tarde de otoño,
un día de estrés, una celebración especial
o una noche con amigos.

The perfect company for an autumn afternoon,
an stressful day, a special celebration or a night
out with friends..

Cafés, Chocolates, Infusiones y cócteles
Coffee, Chocolate, Infusions and Cocktail

SERVICIOS

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	Euros
Cafés y chocolates. Coffee and chocolates C A F É S Y C H O C O L A T E S	Café Vienés. ● Café con o sin leche y nata. Coffee with or without milk and cream on top.	2,50€
	Café Irlandés. ● Café con o sin leche, whisky y nata. Coffee with whisky and cream on top with or without milk.	4,00€
	Café Bombón. ● Café con leche condensada. Espresso served with sweetened condensed milk.	2,00€
	Carajillo. ● Café, coñac hervido y quemado con azúcar. Espresso, boiled & flambee cognac with sugar	2,50€
	Carajillo Vienés. ● Café, coñac hervido y quemado con azúcar y nata. Espresso, boiled & flambee cognac with sugar and cream on top.	4,00€
	Chocolate. ● ● Chocolate.	2,00€
	Chocolate Vienés. ● ● Chocolate with cream on top.	3,50€
	Il Greco. ● ● Café, chocolate, canela y nata. Espresso, chocolate, cinnamon and cream on top.	3,50€
	Capuchino. ● ● Café expreso, espuma de leche y polvo de cacao y canela. Espresso, milk foam and cocoa powder and cinnamon.	2,00€
	Caramel macchiato. ● Café, caramelo, canela y nata. Espresso, caramel, cinnamon and cream on top.	3,50€

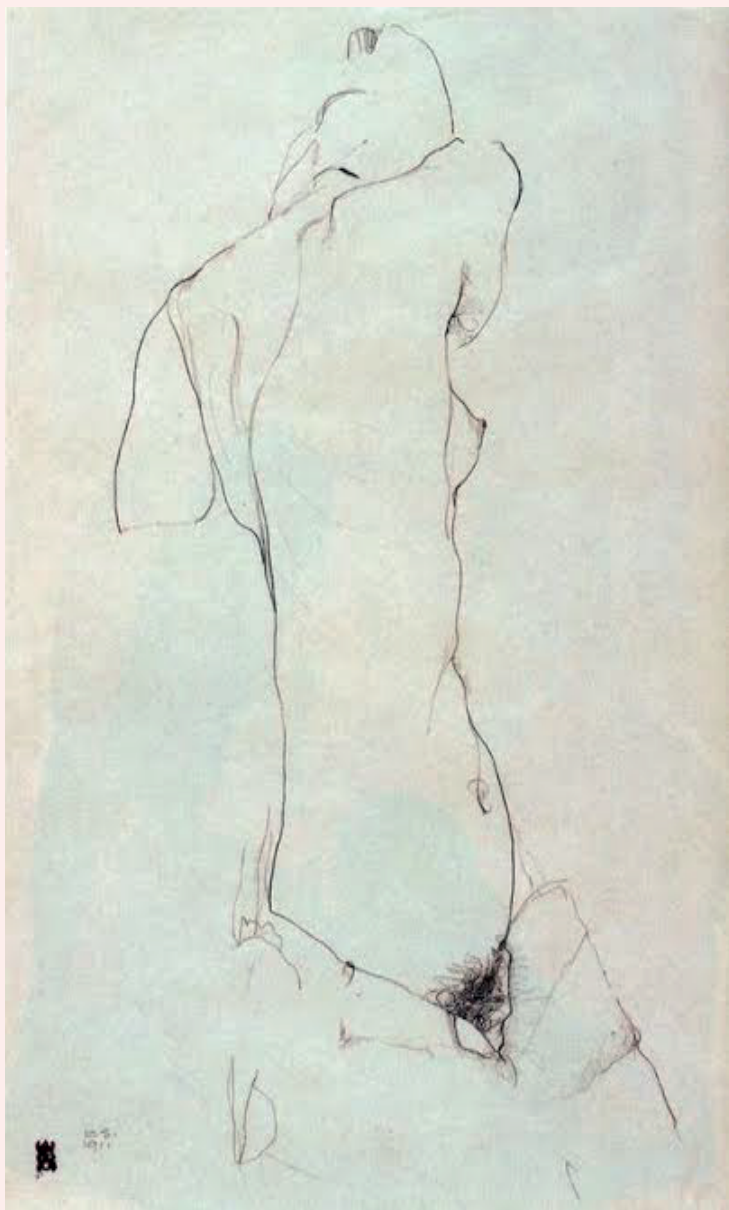
SERVICIOS

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	Euros
INFUSIONES Y TÉS	Memorias de África. ● Rooibos relax, con melisa y anís. Rooibos with lemon balm and anise.	1,70€
	Como agua para chocolate. ● Sueños de chocolate con rooibos. Chocolate dreams with rooibos.	
	El amante de Lady Chatterley. ● Valeriana, melisa, rooibos y cítricos. Valerian, lemon balm and citrics.	
	Madame Bovary. ● Té verde,arandanos, hibisco, fresas y moras. Green tea , blueberries , hibiscus, strawberries and blackberries.	
	Happiness. ● Pu-erh.	
	Irma la Dulce. ● Earl Grey.	
	Paris - Texas. ● Té negro con canela. Black tea with cinnamon.	
	Masala Chai. ● Té negro, especias y cardamomo. Black tea with species and cardamom.	
	Rebeca. ● Té blanco con mandarina. White tea with mandarin.	
Casablanca. ● Té verde con menta y hierbabuena. Green tea with mint.		

Disponemos de leche sin lactosa o de soja / We have soya milk & lactose-free milk.

SERVICIOS

CONCEPTO	Nº	DESCRIPCIÓN	Euros
CÓCTEL SIN ALCOHOL	*	San Francisco. Zumo de Naranja, zumo de Limón, de piña y de melocotón con granadina. Orange juice, lemon juice, pineapple and Peach with grenadine.	5,00€
CÓCTELES CON VODKA.	*	Caipirinha. ● Cachaça, azúcar moreno y lima. Cachaça, azucre moreno e lima Cachaça, brown sugar and lime.	5,00€
	*	Mojito. ● Ron blanco, azúcar moreno, lima y hierbabuena. Ron branco, azucre moreno, lima e menta. White rum, brown sugar, lime and mint.	5,00€
	*	Ginger Punch. ● Vodka, limón, azúcar moreno y jengibre. Vodka, limón, azucre moreno e xenxibre. Vodka, lemon, brown sugar and ginger.	4,50€
	*	Dalia Roja. Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, granadina. Vodka, licor de melocotón, zume de laranxa, granadina. Vodka, peach liquor, orange juice and pomegranate juice.	4,50€
GIN TONIC.	*	Olga Novo. ● The London Nº1, cardamomo y limón. The London Nº1, cardamomo e limón The London Nº1, cardamom and lemon.	8,00€
	*	Olalla Cocifña. ● Seagram`s, naranja y canela. Seagram`s, laranxa e canela. Seagram`s, orange and cinnamon.	5,50€
	*	Dores Tembrás. ● Citadelle, naranja, pomelo y enebro. Citadelle, laranxa, pomelo e cimbro. Citadelle, orange, grapefruit and juniper.	8,00€
	*	Chus Pato. ● Martin Miller, enebro y lima. Martin Miller, cimbro e lima. Martin Miller, juniper and lime.	7,00€
	*	María Lado. ● Hendrick`s con pepino. Hendrick`s with cucumber.	8,00€
	*	Xiana Arias. ● Nordés con manzana verde. Nordés con manzá verde. Nordés with green apple.	7,00€



Desayunos especiales para compartir.
Breakfast to share.

Breakfast / Desayunos

DESAYUNOS / BREAKFAST

SERVICIOS

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	Euros
DESAYUNOS	Desayuno Simple. ● ● Café, infusión y bollería. Coffee, tea, and bakery .	2,20€
	Desayuno Compostelan. ● ● ● Café, infusión y tarta de Santiago. Coffee, tea, and Santiago cake.	2,90€
	Desayuno Mediterraneo. ● ● Café, infusión, y pan tumaca. Coffee, tea and grated tomato and olive oil.	2,70€
	Desayuno Completo. ● ● Café, infusión, zumo de naranja y tostada. Coffee, tea, orange juice and toast.	3,50€



La tentación perfecta de María Antonieta.
Marie Antoinette's perfect temptation.

Postres
Dessert

SERVICIOS

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	Euros
<div>Postres, Desserts</div> <div>P O S T R E S</div>	Tarta Guinness con frosting de mascarpone. ● ● ● Frosting Guinness cake with mascarpone.	4,80€
	Tarta de Yogurt con frutas del bosque. ● ● ● ● Iogurt cake with berries.	4,80€
	Coulant de chocolate con helado. ● ● ● Chocolate coulant with ice cream.	5,30€
	Crema de limón con crocante de avellana. ● ● ● Lemon cream with crocante of almond.	3,50€