



# O ALPENDRE

*máis que tapas*



**MENÚS**

**2024-25**



**13** años  
xuntos



@oalpendre.mos



@OAlpendreMos

WWW.OALPENDRE.ES



# O ALPENDRE

máis que tapas

13 años  
XUNTOS

## MENU 1

35,00€ / Persona

### PRIMEROS A COMPARTIR (1 cada 4 personas)

Tabla de ibéricos  
Empanada  
Croquetas

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

### INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

### SEGUNDOS A ELEGIR (Plato individual)

Solomillo de cerdo con queso Arzúa  
y cebolla caramelizada  
Solomillo de cerdo a la pimienta  
Pechuga pollo con salsa de setas  
Carrilleras de cerdo al licor café  
Picaña de vaca (+2€)  
Entrecot de ternera (+2€)  
Lubina al horno  
Dorada al horno  
Bacalao al horno (+2€)  
Salmón (+2€)  
Choquitos en su tinta

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.





# O ALPENDRE

más que tapas

13 años  
2004 2017  
XUNTOS

## MENU 2

37,00€ / Persona

PRIMEROS A COMPARTIR  
(1 cada 4 personas)

Calamares  
Empanada  
Croquetas

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

SEGUNDOS A ELEGIR  
(Plato individual)

Solomillo de cerdo con queso Arzúa  
y cebolla caramelizada  
Solomillo de cerdo a la pimienta  
Pechuga pollo con salsa de setas  
Carrilleras de cerdo al licor café  
Picaña de vaca (+2€)  
Entrecot de ternera (+2€)  
Lubina al horno  
Dorada al horno  
Bacalao al horno (+2€)  
Salmón (+2€)  
Choquitos en su tinta

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



# O ALPENDRE

más que tapas

13 años  
2004 2017  
XUNTOS

## MENU 3

39,00€ / Persona

### PRIMEROS A COMPARTIR (1 cada 4 personas)

Langostinos Cataifi con salsa rosa  
Crocantes de queso Gouda Sweet chilli  
Revuelto de Pulpo con queso Arzúa

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

### INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

### SEGUNDOS A ELEGIR (Plato individual)

Solomillo de cerdo con queso Arzúa  
y cebolla caramelizada  
Solomillo de cerdo a la pimienta  
Pechuga pollo con salsa de setas  
Carrilleras de cerdo al licor café  
Picaña de vaca (+2€)  
Entrecot de ternera (+2€)  
Lubina al horno  
Dorada al horno  
Bacalao al horno (+2€)  
Salmón (+2€)  
Choquitos en su tinta

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.





# O ALPENDRE

más que tapas

13 años  
2004 2017  
XUNTOS

## MENU 4

40,00€ / Persona

PRIMEROS A COMPARTIR  
(1 cada 4 personas)

Empanada  
Mejillones vapor o Vinagreta  
Langostinos cocidos o al horno

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

SEGUNDOS A ELEGIR  
(Plato individual)

Solomillo de cerdo con queso Arzúa  
y cebolla caramelizada  
Solomillo de cerdo a la pimienta  
Pechuga pollo con salsa de setas  
Carrilleras de cerdo al licor café  
Picaña de vaca (+2€)  
Entrecot de ternera (+2€)  
Lubina al horno  
Dorada al horno  
Bacalao al horno (+2€)  
Salmón (+2€)  
Choquitos en su tinta

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



# O ALPENDRE

más que tapas

13 años  
2004 2017  
XUNTOS

## MENU 5

42,00€ / Persona

### PRIMEROS A COMPARTIR (1 cada 4 personas)

Zamburiñas con aceite de cítricos  
Mejillones vapor o Vinagreta  
Langostinos cocidos o al horno

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

### INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

### SEGUNDOS A ELEGIR (Plato individual)

Solomillo de cerdo con queso Arzúa  
y cebolla caramelizada  
Solomillo de cerdo a la pimienta  
Pechuga pollo con salsa de setas  
Carrilleras de cerdo al licor café  
Picaña de vaca (+2€)  
Entrecot de ternera (+2€)  
Lubina al horno  
Dorada al horno  
Bacalao al horno (+2€)  
Salmón (+2€)  
Choquitos en su tinta

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.





# O ALPENDRE

máis que tapas

13 años  
XUNTOS

## MENU 6

45,00€ / Persona

### PRIMEROS A COMPARTIR (1 cada 4 personas)

Zamburiñas con aceite de cítricos  
Pulpo a la gallega  
Langostinos cocidos o al horno

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

### INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

### SEGUNDOS A ELEGIR (Plato individual)

Solomillo de cerdo con queso Arzúa  
y cebolla caramelizada  
Solomillo de cerdo a la pimienta  
Pechuga pollo con salsa de setas  
Carrilleras de cerdo al licor café  
Picaña de vaca (+2€)  
Entrecot de ternera (+2€)  
Lubina al horno  
Dorada al horno  
Bacalao al horno (+2€)  
Salmón (+2€)  
Choquitos en su tinta

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



# O ALPENDRE

máis que tapas

13 años  
XUNTOS

## MENU 7

48,00€ / Persona

### PRIMEROS A COMPARTIR (1 cada 4 personas)

Almejas a la marinera  
Pulpo a la gallega  
Langostinos cocidos o al horno

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

### INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

### SEGUNDOS A ELEGIR (Plato individual)

Solomillo de cerdo con queso Arzúa  
y cebolla caramelizada  
Solomillo de cerdo a la pimienta  
Pechuga pollo con salsa de setas  
Carrilleras de cerdo al licor café  
Picaña de vaca (+2€)  
Entrecot de ternera (+2€)  
Lubina al horno  
Dorada al horno  
Bacalao al horno (+2€)  
Salmón (+2€)  
Choquitos en su tinta

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.





# O ALPENDRE

más que tapas

13 años  
2004 2017  
XUNTOS

## MENU 8

50,00€ / Persona

### PRIMEROS A COMPARTIR (1 cada 4 personas)

Almejas a la marinera  
Pulpo a la gallega  
Langostinos cocidos o al horno  
Mejillones vapor o vinagreta

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

### INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

### SEGUNDOS A ELEGIR (Plato individual)

Solomillo de cerdo con queso Arzúa  
y cebolla caramelizada  
Solomillo de cerdo a la pimienta  
Pechuga pollo con salsa de setas  
Carrilleras de cerdo al licor café  
Picaña de vaca (+2€)  
Entrecot de ternera (+2€)  
Lubina al horno  
Dorada al horno  
Bacalao al horno (+2€)  
Salmón (+2€)  
Choquitos en su tinta

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



# O ALPENDRE

más que tapas

13 años  
2011 2024  
XUNTOS

## MENU

### ASADO

28,00€ / Persona

PRIMEROS A COMPARTIR  
(1 cada 4 personas)

Empanada  
Tabla de ibéricos  
Croquetas

#### INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

SEGUNDOS A COMPARTIR  
(Fuentes al centro de la mesa)

Jamón asado con guarnición

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

#### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.





# O ALPENDRE

más que tapas

13 años  
2011 2024  
XUNTOS

## MENU

### CHURRASCO

28,00€ / Persona

PRIMEROS A COMPARTIR  
(1 cada 4 personas)

Empanada  
Tabla de ibéricos  
Croquetas

SEGUNDOS A COMPARTIR  
(Fuentes al centro de la mesa)

CHURRASCO  
(Incluye criollo, chorizo y patatas)  
- Mixto (cerdo y Angus Black)  
- Solo cerdo  
- Solo Angus Black

#### INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

#### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.



# O ALPENDRE

máis que tapas

13 años  
XUNTOS

## MENU

### COCIDO

28,00€ / Persona

PRIMEROS A COMPARTIR  
(1 cada 4 personas)

Sopa de cocido

#### INCLUYE

- 2 Bebidas por persona:
- Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)
- Pan (1 cesta para 3 personas)
- café o infusión
- 1 chupito de licor

SEGUNDOS A COMPARTIR  
(Fuentes al centro de la mesa)

COCIDO GALLEGO  
Cerdo salado y curado  
Ternera y pollo  
Verdura, patata, chorizo, garbanzos...

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

#### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.





# O ALPENDRE

máis que tapas

13 años  
2011 2024  
XUNTOS

## MENU

### LACON CON GRELOS 28,00€ / Persona

PRIMEROS A COMPARTIR  
(1 cada 4 personas)

Sopa de cocido

SEGUNDOS A COMPARTIR  
(Fuentes al centro de la mesa)

LACÓN CON GRELOS  
Verdura, patatas, chorizo...

#### INCLUYE

2 Bebidas por persona:  
\* Refresco, agua, cerveza o vino (consultar)  
Pan (1 cesta para 3 personas)  
café o infusión  
1 chupito de licor

POSTRE  
individual a elegir ó  
tarta a compartir

• INFO & RESERVAS 666 20 32 42 •

#### Condiciones

Este menú es para mínimo 8 personas y deberá encargarse con, al menos, 4 días de antelación. Solo se podrá escoger un menú para toda la mesa, no se pueden combinar varios menús en una mesa. Los menús que contengan segundos platos individuales se deberán dejar escogidos con 4 días de antelación. Si se quiere vino en concreto, fuera de los que entran en el menú, o se exceden los máximos de bebida o comida por persona se cobrará la diferencia. Si se cancela algún comensal se deberá comunicar con 48h de antelación o se cobrará la parte proporcional de su menú. La cancelación de la reserva deberá hacerse con un mínimo de 4 días de antelación.