

NOME COMERCIAL: ANDA
TITULAR : JOSÉ LUÍS PUGA FERNÁNDEZ
ENDEREZO: R/ CRUZ, 7. LUGO
SIGNATURA : R.LU-696

MEN DA CASA

Primeiro prato
Segundo prato
Sobremesa
Pan, auga ou unha copa de viño da casa

12,00 €

Servizos e impostos incluídos

MENÚ OF THE DAY

First course
Main course
Dessert
Bread, water or a glass of house wine

12,00 €

Service and taxes included

ENTRANTES, SOPAS E CREMAS

Caldo galego
Sopa de peixe
Crema de verduras
Callos con garavanzos
Potaxe
Lentellas
Fabada
Verduras
Minestra de verduras
Revolto de cogomelos
Revolto "ANDA"
Revolto de gambas
Ensalada rusa
Pementos recheos de carne
Pementos do piquillo recheos
Pementos verdes
Pementos de Padrón
Ensalada
Ensalada mixta
Espárragos con mayonesa
Pasta
Melón con xamón
Empanada
Ovos fritos
Tortilla de xamón e semellantes
Tortilla de gambas
Tortilla española (por persoa)
Xamón do país
Xamón de Adegá
Chourizo do país con cachelos
Paella mixta (2 persoas)
Ración de patacas
Ración de pan

STARTERS, SOUPS AND CREAMS

Galician hot broth 3,50 €
Fish soup 4,50 €
Cream of vegetable soup 3,00 €
Tripes with chickpeas 5,50 €
Galician thick soup 4,00 €
Lentils 4,00 €
White bean stew 6,00 €
Vegetables 4,50 €
Mixed sautéed vegetables 5,50 €
Scrambled eggs with mushrooms 4,00 €
"ANDA" scrambled eggs 7,00 €
Scrambled eggs with prawns 7,00 €
Russian salad 4,00 €
Peppers stuffed with meat 6,00 €
Stuffed "piquillo" peppers 8,00 €
Green peppers 3,00 €
Padrón peppers 4,50 €
Salad 2,50 €
Mixed salad 5,50 €
Asparagus with mayonnaise 7,00 €
Pasta 5,00 €
Melon with ham 5,00 €
Pastry (Pie) 4,50 €
Fried eggs 3,00 €
Ham omelette 4,00 €
Prawn omelette 6,00 €
Spanish omelette (each person) 3,50 €
Land ham 5,00 €
Ham 8,00 €
Land chorizo with boiled potatoes 3,00 €
Paella (2 people) 30,00 €
Potato portion 1,00 €
Bread portion 0,70 €

EUROS

PEIXES	FISH	EUROS
Polbo	Octopus	10,00 €
Salpicón de peixe	Minced fish salad	9,00 €
Caldeirada de peixe	Fish stew	30,00 €
Luras fritas	Fried squid	6,00 €
Ameixas á mariñeira	Clams in matelote sauce	13,00 €
Zamburiñas	Variegated scallop	8,00 €
Lagostinos	Prawns	12,00 €
Gambas ao allo	Prawns fried with garlic	8,00 €
Berberechos	Cockles	8,00 €
Mexillóns	Mussels	6,00 €
Navallas	Razor-shell clam	12,00 €
Vieiras (unidade)	Scallop (each scallop)	6,00 €
Gulas ao allo	Sumiri in form of baby eels fried with garlic	8,00 €
Gulas con gambas	Sumiri in form of baby eels with prawns	10,00 €
Luriñas en tinta	Small squids in its own ink	6,00 €
Luriñas recheas	Stuffed small cuttlefish	8,00 €
Pescada á romana, á grella ou á galega	Hake grilled, Roman or Galician style.	12,00 €
Pescada á cazola	Hake casserole	14,00 €
Peixe sapo (preparación variada)	Monkfish(different styles)	17,00 €
Xurelos en escabeche	Pickled horse mackerel	6,00 €
Rapantes	Four-spotted megrim	9,00 €
Congro	Conger eel	7,00 €
Sardiñas (unidade)	Sardines (each piece)	1,00 €
Salmón á grella	Grilled salmon	6,00 €
Salmón á laranxa	Salmon in orange sauce	8,00 €
Bacallau salgado	Salted cod	11,00 €
Bacallau ao forno	Baked cod	12,00 €
Bacallau á pepitoria	Cod in "pepitoria" (stew with a sauce of almonds, saffron and eggs)	12,00 €
Peixe espada	Swordfish	7,50 €
Bonito á grella	Grilled bonito	7,50 €
Bonito con tomate	Bonito with tomato sauce	8,50 €
Rodaballo / Cherna	Turbot	17,00 €
Dourada	Gilt-head bream	10,00 €
Robaliza	Sea bass	10,00 €
Troitas de criadeiro	Hatchery trouts	7,00 €
Salmonetes	Red mullets	15,00 €
Anguias	Eel	10,00 €
Raia á galega	Ray Galician style	8,00 €
Linguado	Sole	17,00 €

CARNES E AVES

Lacón ou xamón asado
Xarrete estufado
Bisté de vitela
Bisté empanado
Bisté de porco
Costeleta de vitela
Costeleta de porco
Costeleta grossa de vitela (Kg.)
San Xacobe
Entrecosto á prancha
Entrecosto á pementa
Solombo
Solombo á pementa
Faldra cocida
Vitela asada
Coello
Polo (preparación variada)
Albóndegas
Lacón con grelos
Cotomelo de xamón cocido (para 2
persoas)
Tripas
Fígado
Costela de porco
Guiso de carne
Zorza
Costeletas de cordeiro
Cordeiro asado
Cordeiro pata
Perdiz enteira
Lebre (ración)

MEAT AND POULTRY

Roasted pork shoulder or ham
Foreshin beef stew
Beef steak
Escalope
Pork steak
Beef chop
Pork chop
T-Bone steak (Kilo)
Escalope with cheese filling
Grilled sirloin steak
Sirloin steak with pepper
Veal Tenderloin
Veal Tenderloin with pepper
Boiled Flank
Roasted beef
Rabbit
Chicken (different styles)
Meat balls
Pork shoulder with with turnip greens
Boiled pork shoulder (2 people)

Tripes
Liver
Pork ribs
Meat stew
Pickled pork
Lamb chops
Roasted lamb
Lamb's leg
Partridge (each partridge)
Hare (portion)

EUROS

7,00 €
9,00 €
6,00 €
7,00 €
5,00 €
9,00 €
8,00 €
20,00 €
9,00 €
12,00 €
14,00 €
12,00 €
14,00 €
7,50 €
6,00 €
7,00 €
6,00 €
5,00 €
8,00 €
15,00 €

5,00 €
500 €
6,00 €
5,00 €
5,00 €
12,00 €
12,00 €
15,00 €
17,00 €
14,00 €

SOBREMESAS

Torta de amêndoa
Tortas da casa
Xeadó
Xeados especiais
Torta ao whisky
Filloas
Macedonia
Peras ao viño
Iogur
Arroz con leite
Flan caseiro
Flan con nata
Queixo do país
Queixo con marmelo
Queixo manchego
Crema de leite ou de flan
Mouse variados
Froita (peza)
Amorodos
Ananás natural
Ananás en xarope
Melocotón en xarope
Brazo de xitano
Pixama
Zume de laranxa
Melón
Sandía
Tiramisú

POSTRES

Almond cake
Homemade cakes
Ice-cream
Special ice-creams
Whisky ice-cake
Thin pancakes Galician style
Fruit salad
Pears in red wine
Yogurt
Rice pudding
Homemade Crème caramel
Caramel custard with cream
Land cheese
Cheese with quince jelly
Cheese from La Mancha
Custard
Different mousses
Fruit (a piece)
Strawberries
Fresh pineapple
Pineapple in syrup
Peach in syrup
Creamed roll
Pyjamas (crème caramel, ice-cream, fruit...)
Orange juice
Melon
Watermelon
Tiramisu

EUROS

3,00 €
3,50 €
2,50 €
5,00 €
4,00 €
3,00 €
3,00 €
3,00 €
1,00 €
2,50 €
2,50 €
3,00 €
2,50 €
3,00 €
4,00 €
3,00 €
3,00 €
1,00 €
3,00 €
2,50 €
2,00 €
2,00 €
2,50 €
5,50 €
2,50 €
2,50 €
2,50 €
3,00 €

Equipo de Normalización e Dinamización Lingüística