

CARTA

Ensaladas / Salads

Ensalada ilustrada al estilo chef ----- Chef's salad	7,50 euros
Ensalada templada de chopitos con vinagreta de boletus edulis ----- Baby squid salad with Boletuses' vinaigrette	9,50 euros
Ensalada de codorniz escabechada ventresca de bonito lechuga y tomate ----- Quail in brine salad with white tuna loin and tomatoes	14,50 euros

Tostas / Toast

Tosta de cebolla confitada con solomillo de cerdo y coulis de frutos rojos ----- Tenderloin toast with glace onion and berries	5,50 euros
Tosta de pan tumaca con jamón ibérico ----- Pantumaca toast with parma ham	5,00 euros
Tosta de ventresca de bonito con piquillos y anchoas del Cantábrico ----- White tuna loin toast with Cantabrian anchovies and pepper	5,50 euros
Tosta de morcilla matachana con cebolla confitada ----- Black pudding toast with glace onion	4,50 euros

Platos veganos / Vegan Recipes

Tempura de verduras con reducción de higos Wok de verduritas con tofu y soja ----- Vegetable tempura with soybean and tofu wok	9,50 euros
Alcachofas fritas con vinagreta de frutos del bosque ----- Fried artichoke with berry's vinaigrette	8,50 euros
Tiradito vegetal con salsa teriyaki ----- Vegetable tiradito with teriyaki sauce	8,00 euros

Pescados / Fish

Suquet de rape con langostinos y almejas ----- Angler fish souquet with prawn and clams	16,50 euros
Bacalao confitado a baja temperatura con cuna de cebolla confitada y mousseline de aceitunas negras --- Glacé codfish with black olive and glace onion mousseline	16,00 euros
Merluza a la koxkera (a la vasca) ----- Basque style hake	15,00 euros

...

Carnes / Meat

Entrecot a la plancha con su guarnición ----- Grilled entrecote with garnish	16,00 euros
Cachopo de queso y jamón ibérico ----- Parma ham and cheese cachopo	16,00 euros
Chuletón a la piedra con patatas y pimientos ----- T-bone steak with potatoes and peppers	34,00 euros/kg
Solomillo de cerdo marinado al estilo thai con manzana a la plancha ----- Thai style marinade pork sirloin with roast apple	10,50 euros
Confit de pato sobre cuna de patatas panadera chutney agridulce y piña a la plancha ----- Duck confite with bittersweet chutney and grilled pineapple	14,50 euros

Otros / Others

Rabas de calamar ----- Fried squids	9,00 euros
Fingers de pollo con salsa de piquillos ----- Chicken fingers with Piquillo pepper	7,00 euros
Croquetas caseras ----- Traditional croquettes	8,00 euros
Langostinos crocantes con alioli de algas ----- Crunchy prawns with sauce of garlic and oil and seaweed	9,50 euros
Carpaccio de tomate con aceite de romero y anchoas del Cantábrico ----- Tomato Carpaccio with rosemary oil and Cantabrian anchovies	7,50 euros
Pimientos italianos rellenos de chipirones con salsa de su tinta ----- Stuffed Italian peppers of baby squid in their own ink	9,50 euros
Pulpo a feira ----- Pulpo a feira (Galician style octopus)	15,00 euros
Pulpo a la plancha con ajada grelos y cremoso de patata ----- Grilled octopus with potatoes and grelos	16,00 euros
Pulpo con langostinos y salsa de pimentón de la vera ----- Octopus with prawns and pepper sauce	16,50 euros
Ensaladilla rusa con gambas y manzana ----- Russian salad with prawns and apple	7,50 euros
Raxo de cerdo con patatas y pimientos ----- Pork Raxo with potatoes and peppers	8,50 euros

TEIRABOA BASE CAMP

Teléfono de contacto: 981 193 102

www.teiraboabasecamp.com