



Entrantes

Jamón 100% ibérico de bellota
cortado a mano, con pan de cristal y triturado de tomate 22,9

Tabla de quesos
5 variedades 18,9

Anchoas del Cantábrico Catalina
con dados de tomate natural y AOVE (8 uds) 20,9

Mi Cuit de pato azulón
con tostas de pan de aldea y mermelada natural de fresa 20,9

Salmón ecológico curado en casa
con guacamole casero y mayonesa de wasabi 17,9

Calamares de la ría
fritos, como siempre. Con ali-oli de ajo asado 19,9

Croquetas de cremosa bechamel de marisco
con patatas paja 12,5

Ensaladilla M^a Luz
con tronco de bonito 10,9

Pulpo a la gallega
con cachelos 17,9

Tortilla española
Punto de cocción a gusto del cliente 12,9

Ensaladas / salpicones

Salpicón de bogavante
pieza de bogavante cocida, limpia y preparada con una fresca vinagreta 34,9

Ensalada de bonito de Burela escabechado
con diferentes lechugas y encurtidos hechos en casa 15,9

De concha

Almeja gallega babosa
en salsa marinera Campos 25

Zamburiñas Volandeiras
gratinadas al horno. Gallega tradicional 17,9

Vieira gallega especial
gratinadas al horno. Gallega tradicional (2 uds) 19,9

De cuchara

Habas de Lourenzá
con almeja babosa y gamba 18,9

Crema de Nécoras
Auténtico sabor 10,9

Callos a la gallega Campos
Especialidad de la casa 12,9

Pescados

En caldereta SUQUET
con gamba roja, almeja babosa y patata tierna 29,9
* Elección pescado salvaje según mercado:
Rape, merluza, rodaballo, mero, lubina...
Consúltanos otras elaboraciones

Lamprea bordalesa
Elaboración tradicional, plato de la casa desde 1952
34
Temporada lamprea (Febrero - abril)

Carnes

Paletilla de cordero lechal
asada tradicionalmente 29,9

Solomillo de ternera gallega D.O. suprema
con salsa roquefort o pimienta 24,9

Riñones al jerez
con cachelos 12,9

Arroces y fideuás

* Raciones individuales

Caldoso de bogavante 29,9

Caldoso de almeja fina 25

Caldoso de beberecho 22

Meloso de cigala de Marín
con almeja y gamba 29,9

Negro de calamar y gamba 23,9

Vegetariano

cocido con caldo de espinaca 21,9

Fideuá

tostada de hongos 23,9

Dulces

Tarta de queso

Mousse de queso crema, galleta crujiente de manchego y sirope de fresa natural. *Especialidad* 6,5

Tiramisú Campos

Un clásico a base de fino bizcocho empapado en café y crema mascarpone al disaronno 6

Helado artesano

Vainilla, chocalte negro, canela, nata..
Tarrinas de 500 ml. 9

I.V.A 10% incluido.

Información sobre alérgenos consulte a nuestro personal.

¿QUIERES DISFRUTAR DE NUESTRA BODEGA CON MAS DE 300 REFERENCIAS EN TU CASA?

Consulta nuestra carta en www.restaurantecampos.es

Para pedir:

Llámanos al 982 229 743

Puedes recogerlo en local, o te lo llevamos a casa.

Envío gratuito en pedidos superiores a 35€. Inferiores, 3€.

Horario de pedidos y repartos:

De 12:30 a 15:30 y de 20:00 a 23:00

 Campos 1952