



O Asador del Alba
RESTAURANTE - CAFETERIA

CARTA

TITULAR: O ASADOR DEL ALBA, S.L.
CATEGORIA :DOS TENEDORES
R. LU - 963

Cruz do Lobo, 4
27790 San Cosme de Barreiros (Lugo)
www.restauranteoasador.com
restauranteasador@hotmail.com

REGLAMENTO (EU) N°1169/2011
Establecimiento con información en materia de
alergias e intolerancias alimentarias.

SOLICITE INFORMACION A NUESTRO
PERSONAL

Menús de la casa

MENU DEL DIA

Semana (de lunes a viernes) Precio: 12€

Fines de semana y festivos Precio: 16€
(sábados, domingos y festivos)

PRIMER PLATO
SEGUNDO PLATO
POSTRE
PAN

VINO Ó AGUA MINERAL

Niños menores de 10 años - ½ Menú precio:6€

½ Menú fin de semana :10€

Los menús de
adulto no se
comparten.

MENU PARRILLA

PRIMER PLATO a elegir: (semana- menú del día)
(fin de semana y festivos –menú especial ó del día)

SEGUNDO PLATO (churrasco de cerdo, ternera y criollo)

POSTRE

PAN

VINO Ó AGUA MINERAL

CAFÉ

- De lunes a viernes excepto festivos Precio:16€
- Fin de semana y festivos Precio:22€

Menú infantil 1

PLATO COMBINADO:

LOMO, HUEVOS, CROQUETAS Y
PATATAS

POSTRE: YOGUR Ó HELADO
PAN

AGUA MINERAL Ó REFRESCO

Precio: 10 Euros



Servicios e impuestos incluidos



Menú infantil 2

PLATO COMBINADO:

MILANESA DE POLLO, CROQUETAS Y
PATATAS

POSTRE: YOGUR Ó HELADO
PAN

AGUA MINERAL Ó REFRESCO

Precio: 10 Euros

Para Comenzar...

IBÉRICOS y QUESOS

Jamón ibérico 100% bellota al corte	20 €
Tabla embutidos ibéricos con queso	16 €
Queso mezcla con anchoas de Santoña	16 €

TOSTAS

Tostas con jamón ibérico	14 €
Tostas con anchoas y pimientos asados	14 €

ENSALADAS

Mixta especial de la casa	12 €
Lechuga, tomate y cebolla	5 €
Jamón ibérico, piña y queso fresco	14 €
Templada de piña y manzana, langostinos y gulas	14 €
Tomate con bonito del norte	14 €

REVUELTOS

Ajos tiernos con gambas y almejas	12 €
Setas con jamón	10 €
Grelos con jamón ibérico	10 €

OTROS

Croquetas de jamón	10 €
Croquetas de marisco	12 €
Pastel de cabracho	10 €
Sopa de pescados y mariscos	8 €

Servicios e impuestos incluidos



Para paladares exquisitos....

MARISCOS

Calamares fritos ó a la romana	12 €
Pulpo a la gallega	16 €
Pulpo plancha con aliño de ajo-oliva	18 €
Pulpo ajillo con gambas	18 €
Almejas babosa marinera estilo "Asador"(350gr.)	18 €
Zamburiñas a la plancha	17 €
Bogavante del cantábrico a la plancha	según peso Kg. 58 €
Nécora cocida ó plancha	según peso Kg. 38 €
Cigalas plancha ó al vapor	según peso Kg. 40 €
Langostinos a la plancha	14 €
Gambas al ajillo	16 €

MARISCADAS

Mariscada Catedrales (mínimo 2 raciones) ración persona 40€ 2 raciones(1 bogavante, 2 nécoras, 6 langostinos, 6 zamburiñas y almejas)	80 €
Mariscada San Bartolo (mínimo 2 raciones) ración persona 30€ 2 raciones(2 nécoras,6 cigalas, 6 langostinos, 12 gambas y 8 zamburiñas)	60 €

PAELLAS Y ARROCES

Arroz caldoso con bogavante (mínimo 2 raciones)(precio ración 25€)	50 €
Arroz caldoso de pulpo y almejas (mín. 2 raciones)(precio ración 18€)	36 €
Paella mixta (mínimo 2 raciones) (precio ración 15 €)	30 €
Paella de marisco (mínimo 2 raciones) (precio ración 20€)	40 €

Servicios e impuestos incluidos



R.LU.963

Del mar a la mesa...

PESCADOS

Merluza del pincho	
○ Cazuela	18 €
○ Plancha	16 €
○ cocida ó gallega	16 €
○ en salsa de erizos con gambas y almejas	18 €
Rape del cantábrico	
○ cazuela	22 €
○ Santurce	22 €
○ en salsa de erizos con gambas y almejas	22 €
○ plancha	22 €
Brochetas de rape y langostinos con salsa de erizos	22 €
Rodaballo de Mar	
○ en salsa de erizo con gambas y almejas	28 €
○ plancha	26 €
○ cocido ó gallega	26 €
Lenguado de roca	
○ Plancha ó menier	según peso (400gr. aprox.) 26 €
Bacalao	
○ Plancha ó gallega	16 €
○ En salsa a lo pobre	16 €

PARRILLADAS Y CAZUELAS

Parrillada de pescados y mariscos plancha (mínimo 2 raciones) (ración por persona 28 €)	56 €
Parrillada de pescados plancha (mínimo 2 raciones) (ración por persona 22 €)	44 €
Cazuela de pescados en salsa estilo "Asador" (mínimo 2 raciones) (ración por persona 28 Euros)	56 €

Servicios e impuestos incluidos



*Del campo a la mesa...***CARNES**

Parrillada de carne(mín. 2 raciones)(ración pers. 15Euros) 30 €
(cerdo, ternera, pollo, lechazo, chorizo criollo y gallego)

Parrillada especial con patatas y pimientos 48 €
(mín. 2raciones) (ración pers. 24Euros)
(Ternera, vacuno mayor y cerdo ibérico(secretó))

Vacuno mayor

Chuletón a la brasa (según peso) Kg. 28 €
Entrecot a la brasa 20 €

Ternera

Churrasco a la brasa 12 €
Chuletón a la brasa (según peso) Kg. 20 €
Entrecot a la brasa 18 €
Entrecot "Angus" 28 €
Chuleta a la plancha 15 €
Solomillo a la plancha 20 €
Filete a la plancha 10 €
Milanesa de ternera 10 €
San Jacobo de ternera 12 €

Cerdo

Churrasco a la brasa 11 €
Secreto ibérico a la brasa 17 €
Chorizo gallego a la brasa 2,50 €
Chorizo criollo a la brasa 2,50 €

Lechazo D.O Castilla

Paletilla de lechazo al horno 20 €
Chuletitas de lechazo 15 €

Pollo







Milanesa de pollo 12 €
Pollo al ajillo 13 €
Pollo brasa 13 €

Pan 1 €
Patatas fritas 2 €

Servicios e impuestos incluidos




Postres Caseros


- **Tarta de queso semifría** **4 Euros**
Crema de queso con base de galleta
- **Brazo Gitano** **4 Euros**
Bizcocho tradicional relleno de crema pastelera
- **Tarta de Mondoñedo** **4 Euros**
Masa quebrada rellena de cabello de ángel y almendra
- **Tiramisú** **4 Euros**
Crema de mascarpone y yema de huevo con bizcochos bañados en café y licor
- **Flan de queso con frutos rojos** **4 Euros**
- **Flan de huevo con nata** **3,75 Euros** 
- **Volcán de chocolate y helado de fresa** **5 Euros**
Bizcocho chocolate con el corazón fundido
- **Tres delicias con chocolate caliente** **5 Euros**
Tres deliciosas bolas de helado stracciatella, fresa y plátano bañadas con chocolate caliente
- **Duo de galleta** **4 Euros**
Crujiente de chocolate y avena con bolas ron con pasas y plátano
- **Copa Asador** **6 Euros**
Coulis de fresa y nata con tres bolas de helado turrón, chocolate y vainilla
- **Copa de la casa** **5 Euros** 
- **Copa primavera** **5 Euros** 
- **Copa de fresas** **5 Euros** 
- **Ensalada de frutas** **5 Euros** 
- **Piña natural** **3,50 Euros** 
- **Requesón especial de esta casa (miel ó azucar)** **4 Euros** 
- **Queso con membrillo** **3,60 Euros**
Queso del país con dulce de membrillo y nuez

Servicios e impuestos incluidos

Helados

Fondant de chocolate	4,50 Euros
Vienetta	3 Euros
Tarrina whisky	4 Euros
Tarrina crocanti	4 Euros
Crema catalana	4 Euros
Copa Dolce citrus	4 Euros
Copa dolce fragola	4 Euros
Carrot cake	5 Euros
Fusion chocolate	5 Euros
Copa turrón selecto	4,50 Euros 

Niños

Copa maya	4 Euros
Huevo sorpresa PJ Mask	4 Euros 
Huevo sorpresa L.O.L	4 Euros 
Minions	4,50 Euros 
Kinder Joy ice cream	3 Euros 



O Asador del Alba
RESTAURANTE - CAFETERIA

CARTA de VINOS

TITULAR: O´ASADOR DEL ALBA, S.L.
CATEGORIA :DOS TENEDORES
R. LU - 963

Cruz do Lobo, 4
27790 San Cosme de Barreiros (Lugo)
www.restauranteoasador.com
restauranteasador@hotmail.com

REGLAMENTO (EU) N°1169/2011
Establecimiento con información en materia de alergias
e intolerancias alimentarias.

SOLICITE INFORMACION A NUESTRO
PERSONAL

R.LU-963

Vinos blancos



Albariños D.O. Rias Baixas

Mar de Frades Magnum	35 €
Mar de Frades	18 €
Santiago Ruiz Mágnun	35 €
Santiago Ruiz	18 €
Rosa Ruiz	25 €
Pazo Baión	21 €
Terras Gauda	18 €
Santiago Roma	15 €
Abadía San Campio	15 €
Altos de Torona(O'Rosal)	15 €

Godello

Joaquin Rebolledo D.O. Valdeorras	12 €
Casa Moreiras D.O. Ribeira Sacra	12 €
Luar do Sil D.O. Valdeorras	16 €

Ribeiro D.O. Ribeiro

Eduardo Peña	16 €
Antonio Montero Autor	16 €
Ramón do Casar	16 €
Viña Costeira	12 €
Amoriño	9 €

Medias botellas

Albariños D.O Rias Baixas

Mar de Frades ½ litro	12 €
-----------------------	------

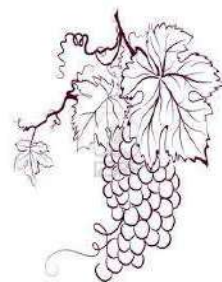
Cavas

Anna Codorniu Brut reserva	16 €
Freixenet	10 €
Heredad Gran reserva Brut	18 €
Champagne Laurent Perrier Brut	35 €

Servicios e impuestos incluidos



R.LU-963



Vinos rosados

Peñascal

10 €

Vinos tintos

Mencia D.O Ribeira Sacra

Casa Moreiras Magnum

22 €

Casa Moreiras

12 €

Val da Lenda (Amandi)

12 €

Heroico

12 €

Mencia D.O Valdeorras

Joaquín Rebolledo

12 €

D.O. Ribera de Duero

Mauro

40 €

Pago de Carraovejas

40 €

Matarromera

35 €

Valdubon X

32 €

Pesquera

30 €

Pago de Capellanes

30 €

Matasnos

30 €

Legaris Roble

28 €

Marqués de Burgos 8000

28 €

Quinta de Tarsus

15 €

Otros

Gran colegiata D.O. Vino de Toro

12 Euros

Tomillar D.O. La Mancha

9 Euros

Servicios e impuestos incluidos



R.LU-963



Vinos tintos

D.O. Rioja

Crianzas

Magnum Marqués de Arienzo	25 €
Muga	20 €
Campillo	20 €
Azpilicueta origen	18 €
Ramón Bilbao edición especial	18 €
Ramón Bilbao	15 €
Azpilicueta	14 €
Lan	14 €
Marqués de Arienzo	14 €
Bordón	14 €

Reservas

Mirto (Bodega Ramón Bilbao)	40 €
Mágnum Marqués de Riscal	35 €
Lan A Mano	35 €
XR (Bodega Marqués de Riscal)	28 €
Finca Torrea (Bodegas Marqués de Riscal)	26 €
Viña Lanciano	23 €
Marqués de Riscal	20 €
Viña Tondonia	23 €
Lan	18 €

Medias botellas

D.O. Rioja

Campillo ½ litro	12 €
Lan reserva ½ litro	12 €

Servicios e impuestos incluidos

