

CARTA

Restaurante Porto de Rinlo



VINOS

VIÑOS
WINES

Restaurante Porto de Rinlo

Vinos blancos

Viños brancos

White wines

Vinos tintos

Viños tintos

Red wines

Ribeiro (Monterrey)

Pazo do Mar (Feá)	€ 20,00
Carlos Villanueva (Senra)	€ 19,90
Viña Costeira (Ribadavia)	€ 20,00
Qunqueiro (Castrelo de Miño)	€ 19,90

Godello (Monterrey,

Valdeorras)

Luar do Sil (Seadur)	€ 25,00
Tapias (Pazos Verín)	€ 20,00
Crego e Monaguillo (A Salgueira)	€ 20,00
De Berna (Córgomo)	€ 19,90

Albariño

(Rías Baixas)

Porto de Rinlo (Verín O Rosal)	€ 15,00
Pazo as Barreiras (Salvaterra de Miño)	€ 19,50
Mar de Frades (Arosa)	€ 26,00
Castiñeira (Condado de Tea)	€ 24,00
Terras Gauda (O Rosal)	€ 25,00
Paco y Lola (Val do Salnés)	€ 23,00

BEBIDAS

BEBIDAS

DRINKS

Cervezas

Cervexas

Bears

Estrella 1/3	€ 2,80
1906 1/3	€ 3,20
Estrella 1/5 sin alcohol	€ 2,30
Estrella 1/5 tostada	€ 2,50
Mahou 1/3	€ 2,80
Mahou 1/3 tostada sin	€ 3,00
Caña	€ 2,40
Caña 1906	€ 2,80

Rioja (Alava y Rioja)

Valdelanas (Elciego)	€ 22,00
Cueva de Lobos (Laguardia)	€ 22,00
Ramón Bilbao (Haro, La Rioja)	€ 24,00
Luis Cañas (Villabuena)	€ 21,00

Mencía (Ribeira Sacra)

Tapias (Pazos de Verín)	€ 20,00
Mencía da Casa (El Bierzo)	€ 12,00
Casa Moreira (Fereira de Pantón)	€ 19,50
Crego e Monaguillo (A Salgueira)	€ 20,00

Ribera del Duero

Cillar de Silos (Quintana de Pidio)	€ 27,00
Pago de capellanes	€ 29,50
(Pedrosa del Duero)	
Protos (Peñafiel Valladolid)	€ 26,00
Prios Maximus (Pesquera del Duero)	€ 19,90

Rueda

€ 19,00

Finca Valdevaca

Corpinat

Castellroig Brut	€ 21,00
Mia (Freixenet)	€ 19,80
Dioro Baco	€ 22,00
Frizzante	€ 14,00

Tenemos
Sangría

we have
sangría

€ 14,00 / 1l

Otras bebidas

another drinks

Agua 1l/water	€ 3,00
Agua pequeña/small water	€ 1,40
Agua con gas/sparkling water	€ 2,00
Refrescos/refreshment	€ 2,70
Zumos/juice	€ 2,30



ESPECIALIDADES

ESPECIALIDADES
SPECIALITIES

Restaurante Porto de Ríno

Arroces caldosos

Arroces caldosos/Soup rice

- **Arroz caldoso con bogavante, langosta, langostinos y almejas.** / Arroz caldoso con bogavante, langosta, langostinos e ameixas. / Rice soup with lobster and shellfish. € 50,00
- **Arroz caldoso con pulpo, gambas y nécoras.** / Arroz caldoso con polbo, gambas, e nécoras. / Rice soup with octopus, prawns and velvet crab. € 50,00

otras especialidades

- **Caldereta de pulpo.*** € 48,00
Caldeirada de polbo. / Cooked potatoes with octopus.
- **Caldereta de pescado de roca.*** € 48,00
Caldeirada de peixe de roca. / Cooked potatoes with rockfish*
- **Percebes.** Percebes. / Barnacles. S/M
- **Pulpo feira.** € 20,00
Polbo a feira. / Octopus with cooked potatoes.
- **Pulpo al ajillo.** € 20,50
Polbo o allo. / Octopus with garlic.
- **Pulpo a la plancha/o con grelos.** / Polbo a prancha/o con grelos. / Grilled octopus with turnip greens. € 20,50

MARISCADAS

MARISCADAS

SEAFOD PLATTERS

- **Bogavante/langosta, cigalas, langostinos, vieiras, navajas, mejillones.** / Bogavante/langosta, cigalas, langostinos, vieiras, navallas, mexillóns. / Lobster, cryfish, prawns, scallops, razor clams, mussels. € 115,00
- **Bogavante/langosta, cigalas, langostinos, vieiras, navajas, mejillones+ percebes, almejas** / Bogavante/langosta, cigalas, langostinos, vieiras, navallas, mexillóns+percebes, ameixas. / Lobster, cryfish, prawns, scallops, razor clams, mussels + barnacles, clams. € 135,00



CARTA

Restaurante Porto de Rinlo

Entrantes

Entrantes

Starters

- **Tabla de embutidos y queso.**

€ 16,00

Tabla de embutidos y queixo./ Hams and cheese table.

- **Croquetas caseras de jamón.**

€ 10,00

Croquetas caseiras de xamón./ Homemade croquettes-iberian ham.

- **Croquetas de marisco.**

€ 13,00

Croquetas caseiras de marisco./ Homemade croquettes-shellfish.

- **Gambas al ajillo.**

€ 18,00

Gambas o allo./ Shrimp scampi.

- **Pate de pescado de roca.**

€ 12,00

Pate de peixe de roca./ Scorpionfish pate.

Raciones

Racions

Main dishes

- **Navajas.** € 17,00

Navallas./ Razors shellfish.

- **Vieiras del Pacífico a la plancha.** € 17,00

Vieiras./ Sea scallops.

- **Calamar frito.** € 15,00

Calamar frito./ Fried calamari.

- **Chipirones.** /Chipirons./ Squid. € 16,00

- **Langostinos.** € 17,00

Langostinos./ Grilled large prawns.

- **Revuelto de ajetes.** € 13,00

Revolto de axetes./ Scrambled eggs with

leek.

- **Revuelto de grelos y langostinos.** € 17,00

Revolto de grelos e langostinos./ Scrambled eggs with rapini, and prawns.

- **Almejas a la marinera.** € 17,00

Ameixas a mariñeira./ Clams ala marinera

sauce.

- **Mejillones al vapor.** € 10,00

Mexillóns o vapor./ Steamd mussels.

Carnes

Carnes

Meat dishes

- **Chuletón a la plancha.**

Chuletón a plancha./ Ribeye steak.

- **Chuleta con patatas.**

Chuleta con patacas./ Chop with potatoes.

- **Filete de ternera con patatas.**

Filete de terneira con patacas./ Beef fillet with potatoes.

- **Milanesa con patatas.**

Milanesa con patacas./ Pork breaded cutlet with potatoes.

Ensaladas

Ensaladas

Salads

- **Ensalada normal.**/ Salad € 7,00

lechuga, tomate y cebolla./ (tomato, onion, lettuce).

- **Ensalada mixta.**/ Mix salad € 13,00

lechuga, tomte, cebolla, atún, espárragos, huevo cocido, aceitunas y maíz.

lettuce, tomato, onion, tuna, asparagus, cooked egg, olives, corn.

- **Ensalada Porto de Rinlo.** € 16,00

Salad Porto de Rinlo

Lechuga, tomate, langostinos, salsa de mostaza. /prawns, pineapple, lettuce, tomato, mustard dip.

- **Ensalada de pulpo.**/ Octopus salad € 16,50

lechuga, tomate, aceitunas negras, queso, alcaparras, cebolla crujiente./ lettuce, tomato, cheese, black olives, capers, crispy onion.

- **Verduras plancha** € 15,00

Vexetais prancha./ Grilled vegetables.

- **Wok de verdura**

Wok de vexetais./ Vegetable wok € 15,00

- **Wok de verdura y marisco.**

Wok de vexetais e marisco./ € 19,00

Vegetable wok with shellfish.

€ 35/ 1kg

* s.p./by weight

€ 17,00

€ 13,00

€ 11,00



PESCADOS

PEIXE
FISH

Restaurante Porto de Ríolo

Merluza 300 gr **Merluza/Hake**

- Plancha/**Prancha**/ Grilled € 20,00
- En salsa verde/**En salsa verde**/ € 20,00
Green sauce
- En salsa Vizcaína/ **En salsa** € 20,00
Vizcaína/ Vizcaina sauce
- A la gallega/ **a Galega**/ Galician € 20,00
- Al horno/**O forno**/ Baked € 20,00

Bacalao 450gr **Bacalao/Atlántic Cod**

- Plancha/**Prancha**/ Grilled € 24,00
- A la Portuguesa/ **A Portuguesa**/ € 24,00
Portuguese style
- En salsa Vizcaína/ **En salsa** € 24,00
Vizcaína/ Vizcaina sauce
- A la gallega/ **a Galega**/ Galician € 24,00
- Al horno/**O forno**/ Baked € 24,00

Rape 300 gr **Rape/Ankler**

- Plancha/**Prancha**/Grilled € 22,00
- A la Portuguesa/ **A Portuguesa**/ € 22,00
Portuguese style
- En salsa Vizcaína/ **En salsa** € 22,00
Vizcaína/ Vizcaina sauce
- A la gallega/ **a Galega**/ Galician € 22,00
- Al horno/**O forno**/ Baked € 22,00

Lenguado **Lenguado/Sole**

- Plancha/**Prancha**/Grilled € S/M
- Menier (al limón)/**O** € S/M
limón/ With lemon

(mínimo 2 personas) **Rodaballo** **Rodaballo/Turbot**

- Plancha/**Prancha**/Grilled € S/M
- Al horno/**O forno**/ Baked € S/M

Pescados del día

Consultar con el camarero

Parillada de pescado

Consultar con el camarero



ARROCES

ARROCES
PAELLAS

Restaurante Porto de Ríndlo

Arroces caldosos

Arroces caldosos/Soup rice

- Arroz caldoso con bogavante, langosta, langostinos y almejas./ Arroz caldoso con bogavante, langosta, langostinos e ameixas./ Rice soup with lobster and shellfish. € 50,00
- Arroz caldoso con pulpo, gambas y nécoras./ Arroz caldoso con polbo, gambas, e nécoras./ Rice soup with octopus, prawns and velvet crab. € 50,00

Otros arroces

outros arroces/another rices

- Arroz negro con calamares o chipirones, langostinos y salsa alioli./ Arroz negro con chipirones, langostinos e salsa alioli / Black rice with squid or cuttlefish, prawns and aioli sauce. € 38,00/40,00
- Arroz con verduras./ Arroz con vexetais/ Rice with vegetables. € 32,00
- Arroz senyoret (meloso con marisco variado, pelado)./ Sticky rice with peeled seafood. € 42,00

MARISCADAS

MARISCADAS
SEAFOOD PLATTERS

- Bogavante/langosta, cigalas, langostinos, vieiras, navajas, mejillones./ Bogavante/langosta, cigalas, langostinos, vieiras, navallas, mexillóns./ Lobster, cryfish, prawns, scallops, razor clams, mussels. € 115,00
- Bogavante/langosta, cigalas, langostinos, vieiras, navajas, mejillones+ percebes, almejas/ Bogavante/langosta, cigalas, langostinos, vieiras, navallas, mexillóns+percebes, ameixas./ Lobster, cryfish, prawns, scallops, razor clams, mussels + barnacles, clams. € 135,00



Restaurante Porto de Ríñlo

POSTRES CASEROS

POSTRES CASEIROS

DESSERTS

- Tarta de queso./ Tarta de queixo./ Cheesecake. € 5,50
- Tarta de tres chocolates./ Tarta de tres chocolates./ Triple chocolate cake. € 5,50
- Tarta de la abuela. / Tarta da avoa. / Grandma's cake. € 5.50
- Tarta de almendra./ Tarta de améndoas./ Almond cake. € 5,50
- Requesón con arándanos. / Requesón con arándanos./ Curd with blueberries. € 5,50
- Requesón con miel o azúcar. / Requesón con miel o azúcar./ Curd with honey or sugar. € 4,95
- Queso Arzúa Ulloa. / Queixo Arzúa Ulloa./ Cheese Arzúa Ulloa. € 4,95
- Queso de Castilla. /Queixo de Castilla./ Cheese from Catilla. € 4,95
- Flan de huevo. / Flan de ovo./ Egg custard. € 4,95
- Flan de café./ Flan de café. / Coffee custard. € 4,95

Café solo	€ 1,30
Café cortado	€ 1,40
Café con leche	€ 1,50
Café americano	€ 1,30
Café con leche grande	€ 1,80
Café con baileys	€ 2,30
Café carajillo	€ 3,30

CAFÉS

CAFÉS

COFFEE

Café bombón pequeño	€ 2,30
Café bombón grande	€ 3,30
Café irlandés	€ 4,30
Cappuccino	€ 2,00
Extra hielo	€ 0,10
Extra gotas	€ 0,10
Chupito licor	€ 2,20
Infusiones	€ 1,60