

# A NOSA CARTA

*Grazas por coidarte e incluso por coidarnos. Este tempo foi de todos.*

*BENVIDOS/AS*

Nuestra coctelera no se ha detenido en todo este tiempo  
y por fin **ESTAMOS DE VUELTA.**



**BOA VOVA**  
COCKTAIL BAR

Nuestro horario de coctelería este mes de Septiembre será:

Viernes y Sábado  
16:00 - 01:00

MERCADO  
**BOANERGES**



# A NOSA CARTA

Grazas por coirdarte e incluso por coirdarnos. Este tempo foi de todos.

BENVIDOS/AS

## DO NOSO MERCADO

- Croquetas da casa 7,5€
- Tempura de verduras con alioli de pera 7€
- Ensaladilla con ventresca de bonito *La Brújula* 7,5€
- Carpaccio de vaca vella 8,5€
- Táboa de queixos *Prestes* 9,5€
- Nachos con San Simón da Costa 8€
- Raxo de porco con patacas 8,5€
- Zorza con patacas 7,5€
- Pepito de croca 7,5€
- Tortilla estilo Betanzos con ovo ecolóxico galego *Galo Celta* 9,5€
- Ovos rotos estilo Boanerges 7,5€

## *Pizza de Gelo*

- 4 queixos *Prestes* 11€
- Chicharróns con queixo de Arzúa 11€
- Vexetariana con pisto 11€

## Hamburguesas

- Clásica 8,5€
- Vexetariana 8,5€
- Mexicana con cremoso de aguacate 9€
- Con rulo de cabra 9€

- Sandwich mixto 4€

## DA NOSA HORTA

- Ensalada de rulo de cabra e noces 7,5€
- Ensalada de polo, leite de coco e lima 7,5€
- Ensalada de aguacate e mango 8€
- Poke de salmón 8€
- Poke de atún 8,5€
- Ración de pan 1€

## DO NOSO MAR

- Pulpo á feira 13,5€
- Pulpo á grella estilo a Illa 13,5€
- Zamburiñas ó forno con allo e perixel 14€
- Mexillón de batea ó vapor 7€
- Mexillón de batea á vinagreta 7,5€
- Tempura de miga de bacallau con emulsión de perixel e jalapeño 8€
- Tataki de atún vermello 8,5€
- Chipirons a grella 9€
- Salpicón de rape 8,5€
- Peixe do día 9€

## *As nosas latañas La Brújula*

- Latiña de mexillons en escabeche 5,5€
- Latiña de sardinillas en aceite de oliva 5,5€
- Latiña de chipiróns en aceite de oliva 7€
- Latiña de chipiróns en su tinta 7€
- Latiña de navallas ao natural 10,5€
- Latiña de sardiñas do Xeito 10,5€
- Latiña de zamburiñas guisadas 10,5€
- Latiña berberechos ao natural 13€

## DA NOSA TERRA

- Picaña ó carbón con pataca rústica 13,5€
- Costela de vaca á brasa con pataca rústica e chimichurri caseiro 14,5€
- Segredo ibérico con piña á grella 12,5€
- Abanico de porco ibérico con pataca rústica 8,5€
- Poliño de *Galo Celta* á grella (2 pers) con pataca rústica 13€

## POSTRES

- Brownie de chocolate e noces 5,5€
- Versos de a Ruda 4,5€
- Consultar sabores

# A NOSA CARTA

Grazas por coidarte e incluso por coidarnos. Este tempo foi de todos.

BENVIDOS/AS

## VIÑOS

Tula Varona (Rías Baixas)	2,7€/16,5€
Mara Godello (Monterrei)	2,3€/14€
Espinela (Ribera del Duero)	2,3€/15€
Izadi (Rioja)	2,4€/16€
Casa Moreiras (Ribeira Sacra)	2,3€/14,5€
Alma Atlántica Rosado	13,5€

## CERVEXA

Estrella Galicia de Bodega	2€
Estrella Galicia 1906 (caña)	2,2€
Punk IPA	2,5€
Sidra Maeloc Seca	2,5€
Radler	2€
EG 1906 (botella)	2,5€
EG 1906 Red Vintage (botella)	2,5€
EG 1906 Black Coupage (botella)	2,5€

## AUGA E REFRESCOS

Auga sen gas	1,35€
Auga con gas	1,35€
Refrescos	2,1€
Zume natural	2,25€
1/2 zume natural	1,25€
Zume de piña	2,25€
Zume de pexego	2,25€

## CAFÉS E INFUSIÓNS

Café so	1,1€
Café cortado	1,15€
Café con leite/americano	1,2€
Café irlandés	2,5€
Café con xeo	1,3€
Capuccino	2,2€
Infusións	1,5€

## VERMÚ

Vermú branco	3€
Vermú vermello	3€

## COMBINADOS

Dispoñemos da mesma carta de destilados que na nosa coctelería

# A NOSA CARTA

Grazas por coidarte e incluso por coidarnos. Este tempo foi de todos.

BENVIDOS/AS

## DO NOSO MERCADO

Croquetas da casa 🍷🍷  
Tempura de verduras  
con alioli de pera 🍷🍷  
Ensaladilla con ventresca de bonito 🍷🍷  
Carpaccio de vaca vella 🍷🍷  
Táboa de queixos *Prestes* 🍷🍷  
Nachos con San Simón da Costa 🍷🍷  
Raxo de porco con patacas 🍷  
Zorza con patacas  
Pepito de croca 🍷  
Tortilla estilo Betanzos  
con ovo ecolóxico galego *Galo Celta* 🍷  
Ovos rotos estilo Boanerges 🍷

Pinsa de Nico  
4 queixos *Prestes* 🍷  
Chicharróns con queixo de Arzúa 🍷  
Vexetariana con pisto 🍷

Hamburguesas  
Clásica 🍷🍷  
Vexetariana 🍷🍷  
Mexicana con cremoso de aguacate 🍷🍷  
Con rulo de cabra 🍷🍷

Sandwich mixto 🍷🍷

## DA NOSA HORTA

Ensalada de rulo de cabra e noces 🍷🍷  
Ensalada de polo, leite de coco e lima 🍷🍷  
Ensalada de aguacate e mango 🍷  
Poke de salmón 🍷  
Poke de atún 🍷

Ración de pan (Disponible pan sin gluten) 🍷

## DO NOSO MAR

🍷 Pulpo á feira  
🍷 Pulpo á grella estilo a Illa  
🍷 Zamburiñas ó forno con allo e perixel  
🍷 Mexillón de batea ó vapor  
🍷 Mexillón de batea á vinagreta  
Tempura de miga de bacallau  
con emulsión de perixel e jalapeño  
Tataki de atún vermello  
🍷 Chipirons a grella  
🍷 Salpicón de rape  
🍷 Peixe do día

## As nosas latíñas *La Brújula*

🍷 Latíña de mexillons en escabeche  
🍷 Latíña de sardinillas en aceite de oliva  
🍷 Latíña de chipiróns en aceite de oliva  
🍷 Latíña de chipiróns en su tinta  
🍷 Latíña de navallas ao natural  
🍷 Latíña de sardiñas do Xeito  
🍷 Latíña de zamburiñas guisadas  
🍷 Latíña berberechos ao natural

## DA NOSA TERRA

Picaña ó carbón con pataca rústica  
🍷 Costela de vaca á brasa con pataca rústica  
e chimichurri caseiro  
Segredo ibérico con piña á grella  
Abanico de porco ibérico  
con pataca rústica  
Poliño de *Galo Celta* á grella (2 pers)  
con pataca rústica

## POSTRES

🍷 Brownie de chocolate e noces  
Versos de a Ruda  
Consultar sabores

🍷 Gluten 🍷 Lácteos 🍷 Huevos 🍷 Sulfitos 🍷 Frutos de cáscara 🍷 Granos de sésamo 🍷 Soja  
🍷 Pescado 🍷 Moluscos 🍷 Crustáceos 🍷 Mostaza 🍷 Apio 🍷 Altramuces 🍷 Cacahuets