

MENÚ

ENTRANTES

PATATAS FRITAS

4.50€

TEQUEÑOS

10.50€

Palito de queso frito en masa de harina de trigo relleno de queso(6pzas). **1,7**



CROQUETAS "EL RINCÓN" 12€

Cremosas croquetas de jamón serrano con un ligero toque picante casero a base de ají (8pzas). **1,3,7**



CROQUETAS NIGIRI 12,50€

Sutil toque picante de la casa a base de ají, jamón serrano y salmón fresco marinado(8pzas). **1,3,7,4**



MINIS EMPANADAS FRITAS 10.50€

Harina de maíz frita, rellena de carne mechada de ternera o pollo, acompañadas de alioli casero(4pzas).



MINIS AREPAS FRITAS 10,50€

harina de maíz frita, rellena de pollo cocido con aguacate o carne mechada de ternera(4pzas).



MINI PATACÓN 7€

Plátano macho frito en forma de canasta con aguacate y carne mechada de ternera/chorizo (2pzas).

CLÁSICOS

CHIPIRONES FRITOS

15€

Chipirones rebozados fritos con patatas y alioli casero. **1,13,3**



CALAMARES A LA PLANCHA 12.50€

Acompañados de patatas y alioli casero. **13,3**



RAXO DE CERDO 11.50€

Lomo de cerdo cortado en dados acompañado de patatas y alioli casero.



ZORZA 10.50€

Carne de cerdo picada y adobada con chorizo, acompañada de patatas y alioli casero.



PECHUGA DE POLLO CON PATATAS 12€



FILETE DE TERNERA CON PATATAS 14.50€

ENSALADAS

ENSALADA CLÁSICA

"YOBEDA" 12€

Una ensalada clásica con lechuga, tomate, brotes, sésamo, aderezo de miel, frutos secos y vinagre de manzana. **8,5,11**

+2€ POLLO REBOZADO



AREPAS

+QUESO 1 €

REINA PEPIADA 10.50€

Harina de maíz a la plancha, rellena de pollo cocido y aderezo de aguacate. **3,10**

MECHADA 11.50€

Harina de maíz a la plancha, rellena de carne de ternera y aguacate.



VEGETAL 10.50€

Harina de maíz a la plancha, rellena de verduras salteadas al wok con soja y aguacate. **6**

AREPA PABELLÓN 14€

Harina de maíz a la plancha, rellena de carne de ternera, alubias negras, plátano macho maduro, huevo y aguacate. **3**

AREPA ZORZA 14€

Harina de maíz a la plancha, rellena de carne de cerdo picada y adobada, huevo frito. **3**

RACIÓN DE PAN 0.80€

¡Déjanos llevarte en un viaje gastronómico, donde cada plato cuenta una historia de amor, pasión y perseverancia!

 **PABELLÓN CRIOLLO** 17€
Arroz blanco, ternera, aguacate, huevo, plátano macho maduro frito y alubias negras.³

 **ASADO NEGRO** 18€
Redondo de ternera en su salsa sellado en azúcar morena, chips de plátano macho con ralladura de lima.

PARILLA MAR & TIERRA 32€/ 62€

Parrilla para 2 o 4 personas con calamares a la plancha, langostinos, cerdo, pollo, ternera, verduras y patatas fritas.¹³

 **LOMO DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES** 15,50€

Arroz, lomo de cerdo con vino blanco en salsa de champiñones.⁷

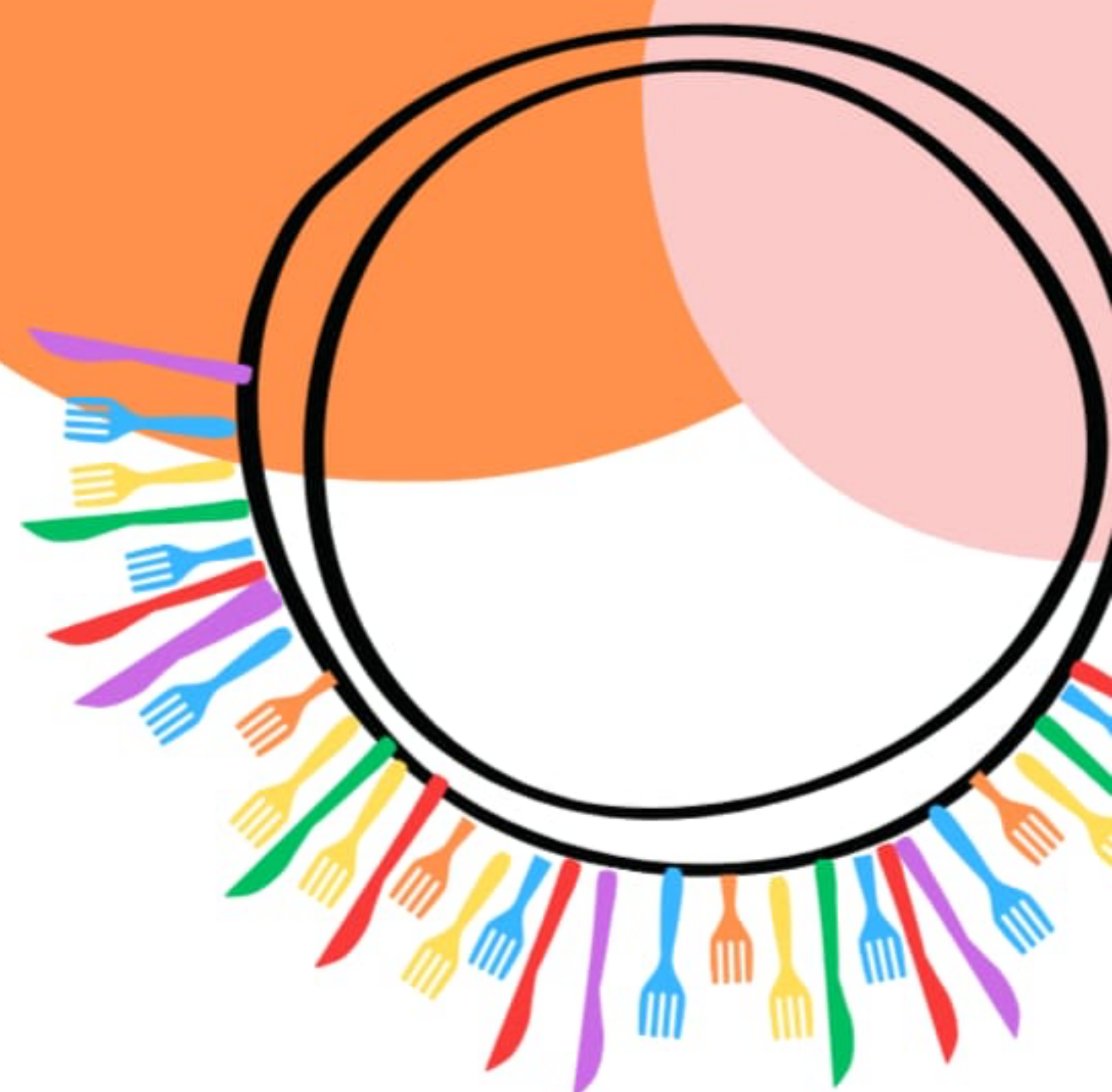
 **POLLO AGRIDULCE** 14.50€
Pollo rebozado frito en salsa agridulce casera acompañado de arroz.³

CHORREO
CON PATATAS



HAMBURGUESA 15€

Una hamburguesa jugosa hecha con carne molida de res, servida en un pan de hamburguesa con queso, huevo, beicon, lechuga, tomate y cebolla.^{1,3}



TARTAR 18€
Salmón fresco marinado, aguacate, brotes, soja y polvo de oliva casero.^{1,6}

(VERSIÓN DISPONIBLE SIN GLUTEN)



 **ARROZ VEGETAL** 12€
Arroz salteado con verduras al wok en salsa de soja, brotes y sésamo.¹
(SE PUEDE AÑADIR HUEVO)
+1€

El pabellón criollo es la comida más característica de Venezuela. Es un plato que cautiva el paladar venezolano en todos los sentidos: atrae visualmente debido a la variedad de sus colores, que probablemente sugiere la unión de las razas o tribus que conforman el país; posee un particular aroma, exquisito y muy tropical, y su sabor es inigualable.



POSTRES

MANZACUYÁ 6€

Manzana cocida caramelizada, quenelle de queso crema y fruta de la pasión.**3,7**

SEMIFRÍO 6€

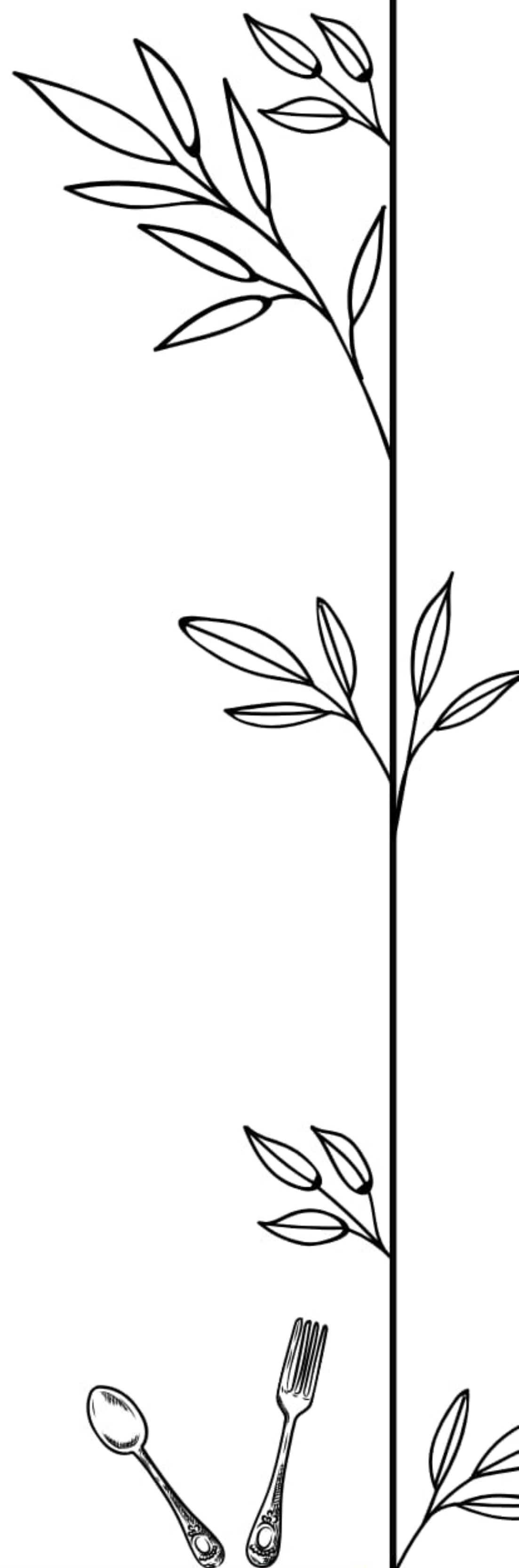
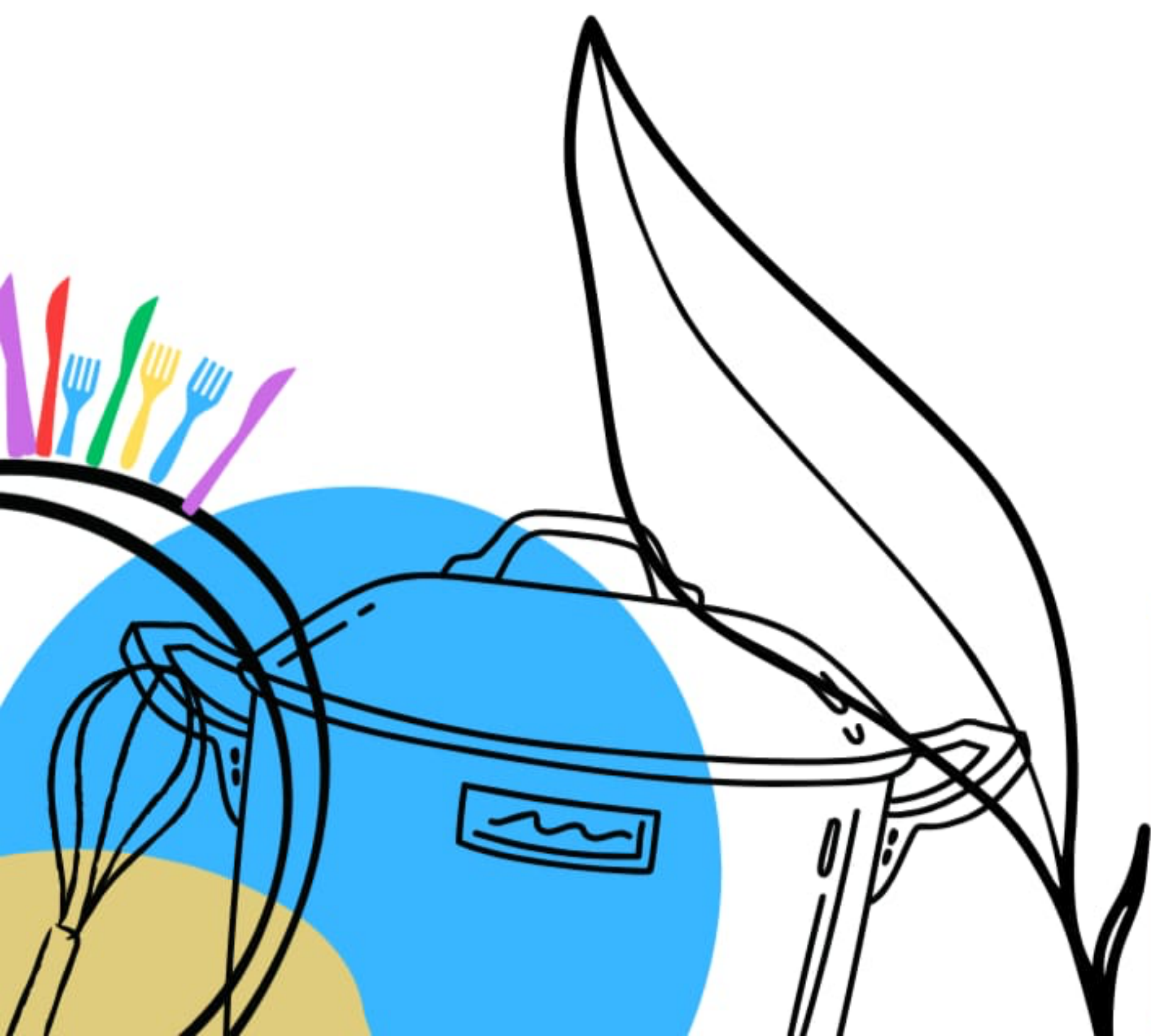
Semifrio de frutos rojos, puntos de dulce de leche y fruta de la pasión.**7**

CREMOSO DE CHOCOLATE 6€

Quenelle de chocolate negro intenso 70%, puntos de dulce de leche, sal en escamas, picante casero y un crumble de canela salada.**3,7**

TARTA 3 LECHE 6€

Un postre típico venezolano, bizcocho emulsionado en leche entera, leche condensada y leche evapora, con una cobertura de merengue a base de clara de huevo, azúcar y un ligero toque de canela.**7,3**



Te invitamos a descubrir una selección de delicias frescas y caseras, preparadas con esmero y emplatadas al momento para ofrecerte una explosión de sabores y texturas.

BEBIDAS

VINO TINTO

COPA

RIOJA

Ramón Bilbao
Azpilicueta

MENCÍA

Pazo de Bexan

RIBERA DEL DUERO

Pepe Yllera

VINO BLANCO

COPA

GODELLO

Viña Abad

Pai e Nai

Valdeorras

RIBEIRO

Viña costeira

ESTRELLA GALICIA

Caña 30cl

Corto 25 cl

Jarra 0.4l

Botella 33cl

Tostada 0.0

Estrella 0.0

Estrella sin gluten

CERVEZA 1906

Caña 30cl

Corto 25 cl

Jarra 0.4l

Botella 33cl

Radler

SIDRA DUCLE MAELOC

ALHAMBRA

VERMUT

COCTELES

CHUPITOS



CEREALES
CON GLUTEN

1



FRUTOS DE
CÁSCARA

8



CRUSTÁCEOS

2



APIO

9



HUEVOS

3



MOSTAZA

10



PESCADO

4



GRANOS DE
SÉSAMO

11



CACAHUETES

5



SULFITOS

12



SOJA

6



MOLUSCOS

13



LÁCTEOS

7



ALTRAMUCES

14

AGUA VIDRIO

COCACOLA

COCACOLA ZERO

COCACOLA ZERO ZERO

FANTA DE LIMÓN

SPRITE

APPLETISER

AQUARIUS NARANJA

AQUARIUS LIMÓN

FANTA DE NARANJA

FANTA DE LIMÓN

TÓNICA

ZUMO AUARA

Naranja

Melocotón

Piña

Mango

MOSTO BLANCO

CAFÉ SOLO

CAFÉ CON LECHE

CORTADO

En nuestro restaurante, fusionamos la esencia culinaria venezolana con el encanto de la gastronomía gallega.

