



SUGERENCIAS

SUGGESTIONS

LA PULPERÍA

THE GROCERY STORE

Ración de pulpo a Feira Ration of octopus "a Feira"	29,80 €	Ración de cachelos (Patatas cocidas) Ration of "cachelos" (boiled potatoes)	7,50 €
Doble ración de pulpo a Feira Double ration of octopus "a Feira"	48,00 €	Pan Gallego (masa madre, trigo / centeno) Galician bread (sourdough, wheat/rye) <i>Elaboración casera diaria / Homemade every day</i>	3,50 €
Pulpo a la brasa Grilled octopus	29,80 €	Pan cristal con tomate Crystal bread with tomato	3,50 €

Nuestra elaboración del pulpo está hecha por un maestro pulpeiro con 25 años de experiencia cortando y cociendo el pulpo en las ferias de Galicia y con la misma fórmula se lo hacemos llegar a su mesa, del caldeiro de cobre al plato.

Our octopus preparation is made by a master octopus maker with 25 years of experience cutting and cooking octopus at fairs in Galicia and with the same formula we deliver it to your table, from the copper caldeiro to the plate.

NUESTRA COCINA

OUR CUISINE

Croquetas de gamba roja Red prawn croquettes	19,00 €	Lacón Gallego con pimientos rustidos del Bierzo Galician "Iacon" with roasted pippers of Bierzo	22,00 €
Caldo Gallego Galician Soup	14,00 €	Ensalada de ventresca de bonito Tuna belly with tomatoe	22,00 €
Alcachofas laminadas Laminated artichokes	15,00 €	Boquerones fritos Fried anchovies	16,00 €
Croquetas de jamón de jabugo Jabugo jam croquettes	18,00 €	Calamares a la andaluza Andalusian-style squid	21,00 €
Ensaladilla rusa Casa Lampazas Russian salad "Casa Lampazas"	17,00 €	Gambas al ajillo Prawns with garlic sauce	26,00 €
Pimientos del padrón "Padrón" peppers	14,00 €	Mejillones al vapor Steamed mussels	17,00 €
Empanada Gallega casera Homemade Galician patty	15,00 €	Berberechos a la plancha Grilled cockles	25,00 €
Parrillada de verduras con romesco casero Grilled vegetables with homemade romesco sauce	19,00 €	Zamburiñas a la plancha Grilled "Zamburiñas" (Galician oyster)	25,00 €
Ensalada de la huerta Garden salad	14,00 €	Navajas a la plancha Grilled razor	25,00 €
Jamón de jabugo cortado a mano Hand-carved Jabugo ham	32,00 €	Tabla de embutidos gallegos de Cerdo Celta Galician Celta Pork sausage board	26,00 €
Tabla de quesos variados Several cheese board	24,00 €		

CARNICERÍA

MEATS

Solomillo de ternera gallega a la brasa Grilled Galician beef sirloin	33,00 €	Secreto ibérico Iberic secret	25,00 €
Solomillo de ternera al foie sobre fondo de patata graten y salsa de trufa Beef tenderloin with foie on a background of potato gratin and truffle sauce	37,00 €	Plato Casa Lampazas (huevos fritos de corral, zorza de lugo y patatas fritas) Can Lampazas plate (Eco-friendly eggs, "Zorza" from Lugo and fried potatoes	19,00 €
Chuletón de rubia gallega (1 kgs) Galician blonde veal chop (1kgs)	64,00 €	Steak tartar de rubia gallega Steak tartar of blonde galician beef	34,00 €
Chuletón de buey gallego (1kgs) Galician beef steak 60 días de maduración / 60 days of maturation	88,00 €	Entrecot de rubia gallega Ribeye steak of blonde galician beef	32,00 €
		Costillas de cordero Lamb ribs	25,00 €

PESCADERÍA

FISHES

Merluza de pincho Skewer hake	28,00 €	Lubina salvaje a la sal (min. 2 pax) Wild sea bass in salt (min. 2 pax)	38 €/p.p
Dorada a la brasa Grilled sea bream	25,00 €	Lubina salvaje a la brasa (min 2 pax) Grilled wild sea bass (min. 2 pax)	38 €/p.p
Lenguado de playa plancha 500 gr Grilled beach sole 500 gr	29,80 €	Lomo de bacalao fresco a la brasa Grilled fresh cod loin	35,00 €
Rodaballo salvaje Wild turbot	38,00 €	Bogavante Gallego con huevos fritos de corral y patatas 700g Galician lobster with fried free-range eggs and potatoes 700g	58,00 €
Rape a la plancha Grilled monkfish	35,00 €	Tartar de atún de la almadraba Tuna tartare from Almadraba	32,00 €

NOSOTROS GUISAMOS

WE STEW

Albóndigas al estilo de la abuela con salsa española Grandma-style meatballs with Spanish sauce	19,00 €
Callos al estilo Lampazas Tripe in the Lampazas style	18,00 €
Canelón de asado con bechamel rustida Roast cannelloni with roasted béchamel sauce	17,00 €
Rabo de toro estofado Braised oxtail	26,00 €
Bacalao a la muselina de ajo Cod with garlic muslin	36,00 €

NUESTROS ARROCES

OUR RICES

Arroz negro meloso con sepietas y chipirones Creamy black rice with cuttlefish and baby squid	28,00 €
Arroz caldoso de bogavante gallego (min. 2 pax) Galician Lobster broth rice (min. 2 pax)	36 € p.p

En caso de intolerancia o alergia consulte al personal del establecimiento

In case of intolerance or allergy, please consult the staff.

