



SUGERENCIAS

SUGGESTIONS

LA PULPERÍA

TRADITIONAL GALICIAN STYLE
OCTOPUS DISHES

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) 🍷	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 cocinando 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

Ensaladilla rusa Casa Lampazas Russian salad "Casa Lampazas" 🍷 🍴 🍷	17,00 €	Berberechos a la plancha Grilled cockles 🍷 🍴 🍷	25,00 €
Ensalada de la huerta Garden salad 🍷 🍴	14,00 €	Zamburiñas a la plancha Grilled "Zamburiñas" (Galician oyster) 🍷 🍴	25,00 €
Ensalada de ventresca de bonito Tuna belly with tomato 🍷	22,00 €	Navajas a la plancha Grilled razor 🍷	25,00 €
Jamón bellota 100% cortado a mano Hand-carved Jabugo ham	34,00 €	Ostras Gallegas Galician Oysters 🍷 🍴	(Unidad) 5,50 €
Tabla de quesos variados Several cheese board 🍷 🍴	24,00 €	Croquetas de gamba roja Red prawn croquettes 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷	19,00 €
Lata Caviar de Beluga 30g / 50g 30g / 50g Beluga caviar tin 🍷	180,00 € / 250,00 €	Croquetas de jamón de jabugo Jabugo jam croquettes 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷 🍴	18,00 €
El caviar beluga es el más raro, lujoso y codiciado del mundo. Apreciado por su textura sedosa, su gran tamaño de perla y su rico sabor a mantequilla. <i>Beluga caviar is the rarest, most luxurious, and most sought-after in the world. Valued for its silky texture, large pearl size, and rich, buttery flavor.</i>		Alcachofas fritas laminadas Laminated fried artichokes 🍷	15,00 €
Gamba blanca especial del Mediterráneo (100g) Special Mediterranean white prawn (100 g) 🍷	17,50 €	Pimientos del padrón "Padrón" peppers	14,00 €
Gamba roja del Mediterráneo (100g) Mediterranean red prawn (100 g) 🍷	19,00 €	Empanada Gallega casera Homemade Galician patty 🍷 🍴 🍷	15,00 €
Gambas al ajillo Prawns with garlic sauce 🍷	26,00 €	Parrillada de verduras con romesco casero Grilled vegetables with homemade romesco sauce 🍷 🍴 🍷	19,00 €
Cigala tronco de Huelva (100g) Huelva large Norway lobster (100 g) 🍷	23,50 €	Lacón Gallego con pimientos rustidos del Bierzo Galician "Iacon" with roasted pippers of Bierzo	22,00 €
Mejillones al vapor Steamed mussels 🍷 🍴 🍷	17,00 €	Boquerones fritos Fried anchovies 🍷 🍴	16,00 €
		Calamares a la andaluza Andalusian-style squid 🍷 🍴 🍷 🍴	21,00 €

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 Rubia Gallega (1 kgs) Galician blonde veal chop (1kgs) 30 días de maduración / 30 days of maturation	74,00 €	Steak tartar de Rubia Gallega Steak tartar of blonde galician beef	34,00 €
Chuletón de vaca Gallega (1 kgs) Galician beef steak 60 días de maduración / 60 days of maturation	98,00 €	Entrecot de Rubia Gallega Ribeye steak of blonde galician beef	32,00 €
Chuletón de Buey Gallego autóctono (1 kgs) Native Galician ox ribeye steak 90 días de maduración / 90 days of maturation	195,00 €	Chuletitas de cordero lechal Milk-fed lamb chops	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 g) Grilled beach sole (500 g)	36,00 €	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	18,00 €
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

ALÉRGENOS

ALLERGENS

Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Moluscos	Soja
Lácteos	Mostaza	Apio	Frutos secos	Sésamo	Sulfitos

