



SUGERENCIAS

SUGGESTIONS

LA PULPERÍA

TRADITIONAL GALICIAN STYLE
OCTOPUS DISHES

Ración de pulpo a Feira Ration of octopus "a Feira" 🍷 🍴	34,80 €	Ración de cachelos (Patatas cocidas) Ration of "cachelos" (boiled potatoes)	9,50 €
Doble ración de pulpo a Feira Double ration of octopus "a Feira" 🍷 🍴	59,00 €	Pan Gallego (masa madre, trigo / centeno) Galician bread (sourdough, wheat/rye) 🍷	3,90 €
Pulpo a la brasa Grilled octopus 🍷 🍴	36,00 €	Elaboración casera diaria / Homemade every day	
		Pan cristal con tomate Crystal bread with tomato 🍷 🍴 🍷	3,80 €

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

Ensaladilla rusa Casa Lampazas Russian salad "Casa Lampazas" 🍷 🍴 🍷	19,00 €	Berberechos a la plancha Grilled cockles 🍷 🍴 🍷	28,00 €
Ensalada de la huerta Garden salad 🍷 🍴	16,00 €	Zamburiñas a la plancha Grilled "Zamburiñas" (Galician oyster) 🍷 🍴	29,00 €
Ensalada de ventresca de bonito Tuna belly with tomato 🍷	25,00 €	Navajas a la plancha Grilled razor 🍷	29,00 €
Jamón bellota 100% cortado a mano Hand-carved Jabugo ham	37,00 €	Ostras Gallegas Galician Oysters 🍷 🍴	(Unidad) 6,50 €
Tabla de quesos variados Several cheese board 🍷 🍴	28,00 €	Croquetas de gamba roja Red prawn croquettes 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷	24,00 €
Lata de caviar imperial de Osetra Osetra imperial caviar tin (30g / 50g) 🍷	110,00 € / 165,00 €	Croquetas de jamón de jabugo Jabugo jam croquettes 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷	21,00 €
Gamba blanca especial del Mediterráneo (100g) Special Mediterranean white prawn (100 g) 🍷	24,00 €	Alcachofas con virutas de jamón Artichokes with ham shavings 🍷	22,00 €
Gamba roja del Mediterráneo (100g) Mediterranean red prawn (100 g) 🍷	27,00 €	Pimientos del padrón "Padrón" peppers	16,00 €
Gambas al ajillo Prawns with garlic sauce 🍷	33,00 €	Empanada Gallega casera Homemade Galician patty 🍷 🍴 🍷	19,00 €
Cigala tronco de Huelva (100g) Huelva large Norway lobster (100 g) 🍷	29,00 €	Parrillada de verduras con romesco casero Grilled vegetables with homemade romesco sauce 🍷 🍴 🍷	22,00 €
Mejillones al vapor Steamed mussels 🍷 🍴 🍷	19,00 €	Lacón Gallego con pimientos rustidos del Bierzo Galician "lacon" with roasted peppers of Bierzo	26,00 €
Almejas de la ría Gallega a la marinera Clams from the Galician estuary in a marinara sauce 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷	35,00 €	Boquerones fritos Fried anchovies 🍷 🍴	19,00 €
		Calamares a la andaluza Andalusian-style squid 🍷 🍴 🍷	25,00 €

CARNICERÍA

MEATS

Solomillo de ternera gallega suprema a la brasa Grilled supreme Galician beef sirloin	38,50 €	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)	24,00 €
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	39,00 €	Steak tartar de Rubia Gallega Suprema Steak tartar of blonde supreme galician beef	39,00 €
Chuletón Rubia Gallega suprema (1 kgs) Galician blonde supreme veal chop (1 kgs) 30 días de maduración / 30 days of maturation	78,00 €	Entrecot de Rubia Gallega suprema Ribeye steak of blonde supreme galician beef	36,00 €
Chuletón de vaca Gallega (1 kgs) Galician beef steak 60 días de maduración / 60 days of maturation	98,00 €	Chuletitas de cordero lechal Milk-fed lamb chops	29,00 €
Chuletón de Buey Gallego autóctono (1 kgs) Native Galician ox ribeye steak 90 días de maduración / 90 days of maturation	195,00 €		

PESCADERÍA

FISHES

Todos nuestros pescados son salvajes. No usamos pescados de piscifactoría.
All our fish are wild-caught. We do not use farmed fish.

Merluza de pincho Skewer hake	36,00 €	Lubina salvaje a la sal (min. 2 pax) Wild sea bass in salt (min. 2 pax)	39,00 € / p.p.
Dorada a la brasa Grilled sea bream	32,00 €	Lubina salvaje a la brasa (min 2 pax) Grilled wild sea bass (min. 2 pax)	39,00 € / p.p.
Lenguado de playa plancha (500 g) Grilled beach sole (500 g)	38,50 €	Lomo de bacalao fresco a la brasa Grilled fresh cod loin	38,50 €
Rodaballo salvaje Wild turbot	39,00 €	Bogavante Gallego con huevos fritos de corral y patatas (700g) Galician lobster with fried free-range eggs and potatoes (700g)	68,00 €
Rape a la plancha Grilled monkfish	38,50 €	Tartar de atún de la almadraba Tuna tartare from Almadraba	39,00 €
Tartar de salmón Salmon tartare	37,00 €		

NOSOTROS GUISAMOS

WE STEW

Albóndigas al estilo de la abuela con salsa española Grandma-style meatballs with Spanish sauce	24,00 €
Callos al estilo Lampazas Tripe in the Lampazas style	22,00 €
Canelón de asado con bechamel rustida Roast cannelloni with roasted béchamel sauce	24,00 €
Rabo de toro estofado Braised oxtail	38,00 €
Bacalao a la muselina de ajo Cod with garlic muslin	39,00 €

NUESTROS ARROCES

OUR RICES

Arroz negro meloso con sepietas y chipirones Creamy black rice with cuttlefish and baby squid	32,00 €
Arroz caldoso de bogavante Gallego (min. 2 pax) Galician Lobster broth rice (min. 2 pax)	38,50 € / p.p.

ALÉRGENOS

ALLERGENS

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

