

# MENÚ

## #CHICALOVERS



### CHICHARRÓNS

**Éche o que hai!:** bola tradicional con chicharróns. 5,50€



**Ai miña naiña!:** brioche, chicharrón con queixo DOP Arzúa gratinado e pimentón. 7,00€



**Maloserá!:** bola tradicional, chicharróns, mazá ácida, cilantro, lima e salsa de iogur. 7,00€



**Arredemo!:** brioche, chicharróns, pepinillos agri doces e chipotle picante. 7,50€



**Trapalleiro:** brioche de molde chicharróns con coleslaw e queixo San Simón DOP. 8,50€



**Cheghar e encher:** bola tradicional chicharróns, chourizo e grelos. 8,50€



**Quedar coma un Pepe:** bola tradicional, chicharróns, chourizo e queixo de DOP Arzúa 8,50€



### CHOURIZO

**É ben xeitoso!:** bola tradicional con chourizo 4,00€



**Vas caer!:** bola tradicional con chourizo picante 4,00€



**Cajoendiola:** bola tradicional con chourizo e queixo de Arzúa DOP 5,00€



### BANDEXAS

**Dios cho paghe:** chicharróns e queixo de Arzúa DOP gratinado 10,00€



**Que cho reparta o corpo:** chicharróns, chourizo, queixo de Arzúa DOP gratinado con pimentón 11,00€



### CODIAS

**De chourizo doce** 4,00€

**De chourizo picante** 4,00€

**De chicharróns** 4,50€

# MENÚ

## #CHICALOVERS

### UN POSTRIÑO?

**Pan con chicolate** (molde brioche con chocolate) 4,50€



**Unha porcallada** (molde brioche con chocolate, crema de manises, plátano e frambuesas) 6,50€



**Queixo con membrillo** 4,50€  
Pan do país con queixo de DOP Arzúa e marmelo



### BIRRAS

**Cervezas Mahou e Alhambra** 2,00€

**Cocacola** 1,80€

**Auga** 1,20€



## POÑENDO EN VALOR O NOSO!

### PRODUTORES DE PROXIMIDADE

**A dos Capelo:** os nosos chourizos e chicharróns proceden da carne da nosa gandería e son elaborados de forma artesanal no noso obrador.

O **pan** procede dos mellores obradoiros artesanais de Santiago de Compostela, **A Moa e Bulanxeri.**

Grelas de **A Rosaleira**

**Queixería Barral**

**Queixeiría Prestes**

**Mercado de Abastos:** as materias primas que utilizamos tamén proveñen dos produtores do Mercado de Abastos de Santiago.

# #CHICALOVERS



@CHICALOVERS.SANTIAGO



@CHICALOVERS.SANTIAGO

# MENÚ

## #CHICALOVERS



### CHICHARRONES

**Éche o que hai!:** pan del país con chicharrones. 5,50€



**Ai miña naiña!:** brioche, chicharrones con queso de DOP Arzúa gratinado y pimentón. 7,00€



**Maloserá!:** pan del país, chicharrones, manzana ácida, cilantro, lima y salsa de yogur. 7,00€



**Arredemo!:** brioche, chicharrones, pepinillos agridulces y chipotle picante 7,50€



**Trapalleiro:** brioche de molde, chicharrones con coleslaw y queso San Simón DOP. 8,50€



**Cheghar e encher:** pan del país, chicharrones, chorizo y grelos. 8,50€



**Quedar coma un Pepe:** pan del país, chicharrones, chorizo y queso de DOP Arzúa 8,50€



### CHORIZO

**É ben xeitoso!:** pan tradicional con chorizo. 4,00€



**Vas caer!:** pan tradicional con chorizo picante. 4,00€



**Cajoendiola:** pan con chorizo con queso de Arzúa DOP. 5,00€



### BANDEJAS

**Dios cho paghe:** chicharrones y queso de Arzúa DOP gratinado. 10,00€



**Que cho reparta o corpo:** chicharrones, chorizo, queso de Arzúa DOP gratinado con pimentón. 11,00€



### CURRUSCOS

**De chorizo dulce** 4,00€

**De chorizo picante** 4,00€

**De chicharrones** 4,50€

# MENÚ

## #CHICALOVERS

### UN POSTRIÑO?

**Pan con chicolate** (brioche de con chocolate) 4,50€



**Pan con chicolate** (brioche de Bulanxerí con chocolate, mantequilla de cacahuete, plátano y frambuesa) 4,50€



**Queixo con membrillo**  
Pan de A MOA, con queso de DOP Arzúa y membrillo.



### BIRRAS

**Cervezas Mahou & Alhambra** 2,00€

**Cocacola** 1,80€

**Agua** 1,20€



## PONIENDO EN VALOR LO NUESTRO!

### PRODUCTORES DE PROXIMIDAD

**A dos Capelo:** nuestros chorizos y chicharrones proceden de la carne de nuestra ganadería y son elaborados de forma artesanal en nuestro obrador.

El **pan** procede de los mejores obradores artesanales de Santiago de Compostela, **A Moa** y **Bulanxeri**.

Grelos de **A Rosaleira**

Quesería **Barral**

Quesería **Prestes**

**Mercado de Abastos:** la materia prima que usamos procede de productores de proximidad y del Mercado de Abastos de Santiago.

## #CHICALOVERS



@CHICALOVERS.SANTIAGO



@CHICALOVERS.SANTIAGO

# MENU

## #CHICALOVERS



### CHICHARRÓNS

**Éche o que hai!:** traditional bread with chicharróns. 5,50€



**Ai miña naíña!:** brioche, chicharróns with gratin DOP Arzúa cheese and paprika. 7,00€



**Maloserá!:** traditional bread, chicharróns, sour apple, coriander, lime and yogurt sauce. 7,00€



**Arredemo!:** brioche, chicharróns, sweet&sour pickels and spicy chipotle. 7,50€



**Trapalleiro:** brioche slices, chicharróns with coleslaw and DOP San Simón cheese. 8,50€



**Cheghar e encher:** traditional bread, chicharróns, chorizo and grelos (traditional Galician turnip) 8,50€



**Quedar coma un Pepe:** traditional bread, chicharróns, chorizo and DOP Arzúa cheese. 8,50€




### CHORIZO


**É ben xeitoso!:** traditional bread with chorizo  4,00€

**Vas caer!:** traditional bread with spicy chorizo  4,00€

**Cajoendiola:** traditional bread with chorizo and DOP Arzúa cheese   5,00€

### SALVERS

**Dios cho paghe:** chicharróns and gratin DOP Arzúa cheese.  10,00€

**Que cho reparta o corpo:** chicharróns, chorizo, gratin DOP Arzúa cheese with paprika.  11,00€

### CORNETS

**with sweet chorizo** 4,00€

**with spicy chorizo** 4,00€

**with chicharróns** 4,50€

# MENU

## #CHICALOVERS

### A DESSERT?

**Pan con chicolate** (brioche with Galician chocolate) 4,50€



**Pan con chicolate** (brioche with Galician chocolate, peanut butter, banana and raspberry) 6,50€



**Queixo con membrillo**  
Traditional bread with DOP Arzúa cheese and quince 4,50€



### BEERS

**Mahou & Alhambra Beers** 2,00€

**Coke** 1,80€

**Water** 1,20€



## PUTTING THE VALUE OF WHAT IS OURS!

### LOCAL PRODUCERS

**A dos Capelo:** ours chorizos and chicharróns are made from the meat of our farm and they are handmade manufactured at our workshop.

The **bread** come from the bests Santiago bakeries: **A Moa** and **Bulanxeri**.

**A Rosaleira Grelos** (Galician turnips)

**Barral's Dairy:** Arzúa Ulloa Cheese (Galician Dairy)

**Preste's Dairy:** San Simón Cheese (Galician Dairy)

**Mercado de Abastos:** all the stuff we use come from the Santiago local market and others local producers.

# #CHICALOVERS



@CHICALOVERS.SANTIAGO



@CHICALOVERS.SANTIAGO