

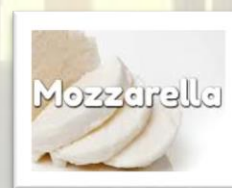
## PIZZAS EN HORNO DE LEÑA

Margarita:	Aceitunas negras	9,9
Mixta:	Aceitunas negras y jamón	10,9
Caprichosa:	Bacon y champiñones	11,5
Cantábrica:	Anchos y pimientos del piquillo	11,8
Siciliana:	Berenjena frita y pimiento rojo	11,2
Cuatro quesos:	Roquefort, parmesano y queso fresco	11,5
Del país:	Chorizo gallego, ajo y guindilla	11,2
Atlántica:	Bonito y cebolla	11,5
Pizza del Campista:	Jamón, champiñones y huevo	11,8
Tres sabores:	Bacon, chorizo y roquefort	11,8
Vegetariana:	Verduras de temporada	11,5



Ingredientes base de todas las pizzas:

Salsa de tomate, mozzarella y orégano.



**PARA PICAR:**

<i>Empanada de berberechos.....</i>	<i>9,2</i>
<i>Navajas al horno de leña.....</i>	<i>12,9</i>
<i>Croquetas de jamón con patatas paja.....</i>	<i>9,2</i>

**PLATOS DE NUESTRA COCINA:**

<i>Bacalao “Los Manzanos”</i>	<i>lomo de bacalao sobre base de patatas panadera al horno de leña.....</i>	<i>17,5</i>
<i>Bacalao “Dourado”</i>	<i>revuelto de huevo con bacalao, cebolla rehogada sobre base de patatas paja.....</i>	<i>12,5</i>
<i>Arroz “Mariñeiro”</i>	<i>con marisco variado. (mín. 2 personas).....</i>	<i>33</i>
<i>Fideuá de marisco:</i>	<i>(mín. 2 personas).....</i>	<i>33</i>
<i>Entrecot de Ternera</i>	<i>con salsa de setas.....</i>	<i>16,8</i>
<i>Solomillo de ternera:</i>	<i>al horno de leña.....</i>	<i>17,5</i>
	<i>con salsa suave de roquefort .....</i>	<i>17,8</i>



**SUGERENCIAS LOS MANZANOS:**

<i>Pastel de centollo con gambas, queso y ensalada de tomate.....</i>	<i>12,8</i>
<i>Cecina de León con queso curado y ensalada variada.....</i>	<i>12,5</i>
<i>Salpicón de rape con langostinos, mejillones y colas de cigala.....</i>	<i>16,5</i>
<i>Arroz negro con calamares de la ría, lomo de atún, almejas y langostinos (mín. 2 pers.) (precio por persona).....</i>	<i>24,8</i>
<i>Lubina salvaje al horno de leña.....</i>	<i>17,8</i>
<i>Rape gallego en salsa de marisco con almejas.....</i>	<i>18</i>

**POSTRES:**

<i>Tarta de queso con fruta y coulis de mora .....</i>	<i>4,8</i>
<i>Tiramisú con teja de almendra .....</i>	<i>5</i>
<i>Helado de dulce de leche con nueces y caramelo .....</i>	<i>5</i>