

The background of the image consists of numerous thin, light gray wavy lines that create a sense of movement and depth. In the center, there is a solid black rectangular box with a thin white border. Inside this box, the text "CASINO DE VIGO" is written in a bold, white, serif font, with "CASINO" on the top line and "DE VIGO" on the bottom line.

**CASINO  
DE VIGO**

◆ RESTAURANTE ◆

# ◆ ABRE BOCA Y COMPARTE ◆

APPETIZERS AND SHARED PLATES

PRECIO | PRICE

**Jamón Ibérico acompañado de pan de cristal tostado y tomate** | Iberian ham on a toasted ciabatta with tomato



21 €

**Carpaccio de pulpo con aceite de pimentón de la vera, ajetes confitados y microbrotes** | Octopus carpaccio with La Vera paprika oil, caramelized spring onion and microgreens



14 €

**Langostinos envueltos en filo crujiente con albahaca y emulsión de kimchee** | Prawns wrapped in crunchy filo dough with basil and a kimchi emulsion



10 €

**Yaki gyozas de pollo y verduras al jengibre con salsa nipona** | Chicken and vegetable yaki gyozi with ginger and a Japanese-style sauce



8 €

**Croquetas de jamón ibérico y queso manchego con chutney de tomate** | Iberian ham and Manchego cheese croquettes with tomato chutney



9 €

**Pan bao de cerdo desmigado con crema de aguacate y cebolla roja encurtida** | Bao bun with pulled pork, avocado cream, and pickled red onion



7 €

# ◆ DEL MAR ◆

FROM THE SEA

PRECIO | PRICE

**Lomo de bacalao confitado sobre romesco de pistachos, mini puerros confitados, salsa de Módena y polvo de ajo negro** | Cod loin confit over a pistachio-based romesco sauce, mini caramelized leeks, a Modena sauce and black garlic powder



18 €

**Lomo de atún yellowfin sobre mermelada de tomate y yema de huevo a baja temperatura** | Yellowfin tuna loin over tomato jam and an egg yolk cooked at a low temperature



16 €

**Terrina de pulpo asada sobre cremoso de patata y vinagreta de edamames** | Roasted octopus terrine over creamy mashed potatoes and an edamame vinaigrette



15 €

# ◆ PARA CARNÍVOROS ◆

FOR CARNIVORES

PRECIO | PRICE

**Brochetas de solomillo de ternera glaseadas en salsa de ostras con piña asada y pimientos** | Skewers of beef tenderloin glazed in an oyster sauce with roasted pineapple and peppers



19 €

**Rulo de carrilleras de ternera en su salsa con puré de zanahorias y chalotas caramelizadas** | Beef cheek roll in gravy with carrot purée and caramelized shallots



14 €

**Pork belly sobre compota de manzana dulce, chips de boniato y emulsión de cilantro** | Pork belly over a sweet apple compote, sweet potato chips, and a cilantro emulsion



13 €

# ◆ ENTRE PANES ◆

BETWEEN TWO SLICES OF BREAD

PRECIO | PRICE

## BOCADILLO POKER | POKER SANDWICH

**Pulled pork con Arzúa fundido y guacamole en pan rústico gallego** | Pulled pork with melted Arzúa cheese and guacamole on rustic Galician bread



9 €

## BOCADILLO RANDE | RANDE SANDWICH

**Calamares fritos en pan de brioche con mojo verde y jugo cítrico** | Fried squid on brioche with green mojo sauce and citrus juice



11 €

## HAMBURGUESA BLACKJACK | BLACK JACK HAMBURGER

**Ternera con nuestro aliño, bacon, cheddar fundido, cebolla caramelizada y rúcula en pan de carbón** | Beef patty in a house marinade with bacon, melted cheddar, caramelized onion, and rocket on charcoal bread



12 €

## HAMBURGUESA CASINO | CASINO HAMBURGER

**Carne de pollo, Arzúa fundido, huevo, ensalada y mayonesa de kimchee** | Chicken patty, melted Arzúa cheese, egg, salad, and kimchi mayonnaise



10 €

# ◆ PARA VEGANOS ◆

VEGETARIAN

PRECIO | PRICE

**Nachos con guacamole y chutney de tomate** | Nachos  
with guacamole and tomato chutney



6 €

**Mini Spring Rolls de verduras con salsa agri dulce** | Mini  
vegetable spring rolls with sweet and sour sauce



7 €

**Vichyssoise con ajetes confitados y gel de manzana** |  
Vichyssoise with caramelized spring garlic and apple gel

8 €

**Tempura de verduras con emulsión de mojo verde** |  
Vegetable tempura with green mojo emulsion



8 €

**CONSULTAR POSTRES ADAPTADOS**

ASK ABOUT OUR ADAPTED DESSERTS

# ◆ DULCE FINAL ◆

SWEET ENDINGS

PRECIO | PRICE

**Coulant de chocolate belga con frutos rojos y sorbete de melocotón de viña** | Belgian chocolate lava cake with berries and peach sorbet



6 €

**Milhojas de miel y canela rellenas de lemon curd con helado de vainilla de bourbon** | Cinnamon honey mille-feuille stuffed with lemon curd and served with vanilla bourbon ice cream



6 €

**Parfait de mango con espuma de mascarpone, naranja deshidratada y caramelo de amaretto** | Mango parfait with mascarpone cream, dried orange, and amaretto caramel



5 €

**Cremoso de tiramisú con bizcocho de café, crumble de chocolate y sorpresa de fresa** | Tiramisu cream with coffee cake, chocolate crumble and strawberry surprise



5 €

**Filloa frita rellena de crema de maracuyá con helado de leche de coco** | Fried Galician crepe (filloa) filled with passionfruit cream, served with coconut ice cream



5 €

# ◆ MARÍDALO CON ◆

WINE LIST

PRECIO | PRICE

## TINTOS | REDS

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Crianza

18 €

Legaris Crianza

18 €

Legaris Roble

12 €

### D.O. RIOJA

Viña Pomal Crianza

15 €

Ramon Bilbao Crianza

15 €

### D.O. RIBEIRA SACRA

Regina Viarum

15 €

Via Romana

15 €

## BLANCOS | WHITES

### D.O. RÍAS BAIXAS

Altos de Torona

18 €

Paco & Lola

18 €

### D.O. MONTERREI

Vecrima Godello

15 €

## CAVAS | CHAMPAGNE

Juve & Camps Reserva de la familia

20 €

Castellblanc Brut

12 €

Benjamin Codorniu Brut

4 €

Mumm

40 €



# ◆ ALÉRGENOS ◆

ALLERGENS



**Gluten**  
Contains gluten



**Granos de sésamo**  
Sesame Seeds



**Frutos de cáscara**  
Tree nuts



**Crustáceos**  
Crustaceans



**Huevo**  
Egg



**Pescado**  
Fish



**Mostaza**  
Mustard



**Lácteos**  
Dairy



**Apio**  
Celery



**Cacahuetes**  
Peanuts



**Soja**  
Soy



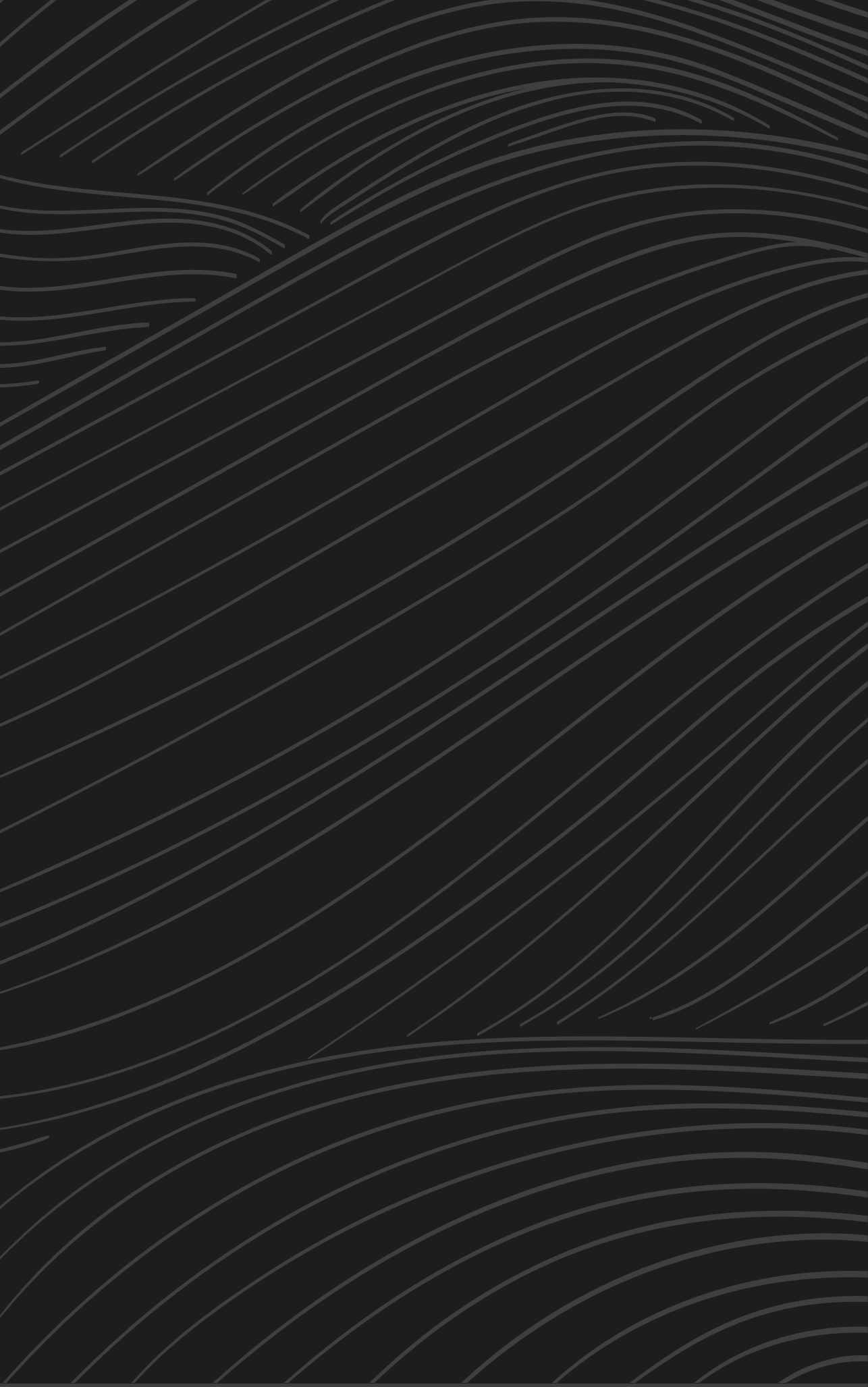
**Moluscos**  
Mollusca



**Altramuces**  
Legumes



**Dióxido de azufre y sulfitos**  
Sulfur dioxide and sulfites



**CASINO  
DE VIGO**