origen · tradición · proximidad · sostenibilidad

MADRID

Tapa

- Ensaladilla rusa (tapa) — 3,90€
- Gildas de anchoa (2 unidades) — 4,90€
- Gildas de boquerón (2 unidades) — 4,50€

pica-pica

- Pulpo a feira La Tita Style — 19,90€
  a feira con AOVE y pimentón picante.
- nuevo · Dip queso feta y coliflor — 8,50€
- Patatas BraviOli (Bravas&Alioli) — 8,90€
- Nachos con queso y guacamole — 9,90€
- nuevo · Hummus de calabaza asada — 9,90€
- Fingers de pollo con 2 salsas: Ali oli y Barbacoa — 9,90€
- Croquetas de huevos fritos con chorizo — 9,90€
- Croquetas de cecina — 9,90€

RECETA ORIGINAL · LA TITA · Vigo

Raxo con patatas — 12,90€
Lomo de cerdo adobado -receta original de La Tita Rivera Vigo -

findes titeros (solo fin de semana)

- Empanada:
  - zamburiñas con jamón ibérico — 9,90€
  - bonito con pimiento asado — 8,20€

sabe a Beso

Cheese & wine. Perfect match:

- P- Mencía *(tinto)* + Galmesan — 4,90€
- O - Godello *(blanco)* + Mimosa — 4,90€
- Tablita de queso Mimosa — 7,90€
  con mermelada de pimientos de Padrón
- Tabla de quesos gallegos: — 11,90€
  Queso madurado Touza Vella, Marianne y Galmesan.

  *... **Madurado Touza Vella**, queso de leche cruda de cabra con 40 días de maduración., procedente de la quesería familiar de Jorge y Rocío, donde dan rienda suelta a su pasión por los animales y la artesanía.*

  *... **Marianne**, de la quesería familiar Cortes de Muar, quesos del País elaborado tradicionalmente de la receta familiar.*

  *...**Galmesan**, queso Arzúa, de leche de vaca que pasta verde, que vive al aire libre, feliz y alejada del estrés.*

boca-titas

- Feira: — 9,90€
  Bocadillo de pulpo a feira, rúcula, queso mimosa y aceite de pimentón
  *Queso mimosa **Cortes de Muar**.*
- Verbena: — 9,50€
  Bocadillo de lacón con berros, queso San Simón, tomate y mayonesa con mostaza.
  *Queso ahumado **San Simón da Costa**.*
- Hórreo: — 9,50€
  Bocadillo con chicharrones con crema de queso San Simón y rúcula.
  *Pan de cristal con chicharrones de **Pio do Saleiro** (A Coruña) y queso ahumado **San Simón da Costa**.*

hamburguesas

- Clásica — 10,90€
  Ternera gallega, tomate, lechuga, cebolla y queso.
- Smash burger — 11,90€
  Smash burger de aguja de ternera gallega, bacon, queso cheddar y pan brioche, con kétchup y mostaza.
- Veggie burger — 10,90€
  Beyond Burger con lechuga y tomate.
- Degustación Mini hamburguesas — 16,90€
  Clásica - Chicharrones - Atún Rojo - Porquiño

ensaladas

- nuevo · De aguacate y granada con vinagreta Maeloc — 12,90€
  Aguacate, canónigos, gambón, rúcula, granada, queso galmesan, nueces y vinagreta Maeloc
- Crujiente — 10,90€
  Lechuga, fingers de pollo, tomates cherry, almendras, picatostes, lascas de Galmesan y aceite de almendras

la tita en conserva

- Conservas de Cambados
  - ... Zamburiñas — 7,50€
  - ... Berberechos — 11,50€
  - ... Mejillones en escabeche — 8,50€
- Pate de atún con aceitunas ecológicas — 5,50€
  ...*Paté de Pan do mar (Vilanova de Arousa), elaborado con atunes procedentes de pesca controlada y sostenible, capturados con caña uno a uno por pescadores costeros artesanales del Atlántico Medio-Este*

postres

- nuevo · Brownie de chocolate — 5,90€
- Cañitas de Carballiño (unidad) — 3,50€
- Helado de Bico de Xeado (2 bolas) — 4,90€
  Helado gallego y natural 100% de leche fresca solo pasteurizada (Bergondo, A Coruña) con galleta Xiana, artesana sin aditivos.
- Tarta de queso — 5,90€
- Fondue de chocolate con frutas y nubes — 5,90€

desayunos tardíos sábados y domingos

- Pack desayuno RE-MOLÓN: — 6,50€
  Café o infusión, zumo de naranja natural y elige entre:
  Croissant · Bizcocho casero · Tostada

- Café 2,30€ de Veracruz (A Coruña).
- Infusión 2,20€ Ecológica de Orballo ("As Mariñas", A Coruña).
- Zumo de naranja Natural. 3,00€

- Croissant — 2,50€
- Bizcocho Casero de yogur — 2,50€
  de **Casa Grande de Xanceda** elaborado con leche ordeñada y transformada con cariño en Galicia.
- Tostada con (pan de semilla de lino y sésamo):
  - -tomate y aceite de oliva (veggie) — 3,20€
  - -jamón, tomate y aceite de oliva — 4,20€
  - -aguacate, tomate y aceite de oliva (veggie) — 4,20€
  - -mantequilla y mermelada — 4,20€
    mantequilla de **Casa Grande de Xanceda** y mermelada de **Amorodo**

Nuestras bebidas

Elaboradas en Galicia

sidras Maeloc

Cosecha de Galicia
+ 1.000 cultivadores autóctonos

	Lata	Caña	Pinta
Sidra Dulce Eco	3,40€		
Sidra Seca		3,00€	3,70€
Sidra con Piña &Pera	3,40€	3,00€	3,70€

	Lata
Sidra con Mora	3,40€
Sidra con Pera	3,40€
Sidra con Fresa	3,40€

	Copa	Botella
Natural Ecológica		9,20€
Ecológica	2,80€	9,80€
SIN alcohol		2,80€

Con stevia y sin azúcares añadidos.

cervezas de la Casa

Elaborada con agua de manantial y lúpulos 100% gallegos

	1/2 Pinta	Pinta
Lager con pan	3,50€	6,00€
Amber Lager Checa	3,50€	6,00€
Lemon beer	3,50€	6,00€
Tabla degustación de Cervezas LTR.		6,00€

cervezas Estrella Galicia

Cerveza de bodega, recien hecha, fresca y natural

	Caña	Copa	Pinta
1906		3,90€	5,20€
Estrella Galicia Especial	3,50€	3,80€	5,00€
Estrella Galicia 0,0%	3,40€	3,80€	5,00€

	Botella
EG La pelirroja	3,90€
1906 Red Vintage "la Colorada"	3,90€
1906 Black Coupage	3,90€
Estrella Galicia. Sin gluten.	3,90€
La Bitter (Fábrica de Cervezas)	6,30€
Estrella Galicia 0,0% Tostada	3,90€
Estrella Galicia 0,0% Negra	3,90€

coctelería

- Mojiño: — 8,90€
  La versión gallega de un clásico con licor de hierbas Hijos de Rivera
- Mojiño de fresa o pera: — 8,90€
  La base de nuestro mojiño con refrescante sidra Maeloc fresa o pera
- Maeloc rum swizzle: — 8,90€
  Sidra Maeloc Piña&pera, ron, zumo de naranja y granadina

vinos

Blancos

	Copa	Botella
- D.O. Ribeiro		
Casanova — *Uva: Treixadura. Bodega: Finca Viñoa*	3,60€	18,50€
- D.O. Monterrei		
Fraga do Corvo — *Uva: Godello. Bodega: Fraga do Corvo*		18,50€
- D.O. Valdeorrras		
O — *Uva: Godello. Bodega: adega Ponte da Boga*	3,60€	18,50€
- D.O. Rías Baixas		
Valdamor — *Uva: Albariño. Bodega: Quinta Couselo.*	3,70€	19,50€

Tintos

	Copa	Botella
- D.O. Ribeira Sacra		
P — *Uva: Mencía. Bodega: adega Ponte da Boga*	3,40€	16,50€
Bancales Olvidados — *Uva Mencía, crianza en barrica (10 meses) Bodega: adega Ponte da Boga*	3,80€	20,80€

La Titas Sangrías y Tintos de Verano

	Lata
Sangría	3,40€
Tinto de Verano	3,40€
Tinto de Verano Limón	3,40€
Sangría Blanca	3,40€

licores Hijos de Rivera

	Chupito	Tubo
Aguardiente de orujo	3,30€	5,30€
Crema de licor	3,30€	5,30€
Licor de hierbas	3,30€	5,30€
Licor café	3,30€	5,30€

vermut Rivera con lúpulo gallego

	Vaso
Vermut Rivera	3,80€
Vermut Rivera blanco	3,80€

Auara

- Mosto blanco o tinto — 2,80€

FRUTOS DE CÁSCARA · CRUSTÁCEOS · GLUTEN · GRANOS · HUEVOS · LÁCTEOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · APIO · CACAHUETES · MOSTAZA · PESCADO · SOJA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Precios con IVA incluido.

LA TITA Rivera · Vigo

Pérez Galdós, 4 Madrid · latitarivera.com

source · tradition · proximity · sustainability

MADRID

Tapa

- Rusian salad (tapas) — 3,90€
- Gildas (2 unit) — 4,90€
- White anchovies gildas(2 unit) — 4,50€

appetizers

- Pulpo a feira La Tita Style — 19,90€
  octopus a feira with AOVE and paprika
- new · Feta cheese and cauliflower Dip — 8,50€
- Bravioli potatoes (Bravas&Alioli) — 8,90€
- Nachos with cheese and guacamole — 9,90€
- new · Roasted Pumpkin hummus — 9,90€
- Chicken fingers with 2 sauces: Ali oli and BBQ — 9,90€
- Fried-egg croquettes with chorizo — 9,90€
- Jerky croquettes — 9,90€

RECETA ORIGINAL · LA TITA · Vigo

- Tenderloin pork with potatoes — 12,90€
  Tenderloin pork-original récipe from La Tita Rivera Vigo -

la Tita weekend (only on weekends)

- Galician empanada:
  - scallops with Iberic ham — 9,90€
  - tuna with roasted pepper — 8,20€

cheese lovers

Cheese & wine. Perfect match:

- P - Mencía *(red)* + Galmesan — 4,90€
- O - Godello *(white)* + Mimosa — 4,90€

- Galician board cow cheese: — 7,90€
  with from Padrón peppers jam.

- Galician Cheese platter — 11,90€
  Aged Cheese Touza Vella, Marianne y Galmesan.
  *... **Madurado Touza Vella**, raw goat milk cheese, with 40 days of aged, from the family cheese farm of Jorge and Rocío.*
  *... **Marianne**, from the cheese dairy Cortes de Muar, made locally in Galicia following the original family recipe.*
  *...**Galmesan**, Arzua´s cheese, from happy cows that graze freely.*

boca-titas

- Feira: — 9,90€
  Sandwich with octopus a feira, rocket, cheese and olive oil with paprika
  *Mimosa **Cortes de Muar** cheese.*

- Verbena: — 9,50€
  Shoulder pork sandwich, watercress, San Simón cheese, tomato and mustard mayonnaise.
  ***San Simón da Costa** cheese.*

- Hórreo: — 9,50€
  Sandwich with pork scratchings, cream of San Simón cheese and rocket.
  *Crystal bread, pork scratchings from our supplier **Pio do Saleiro** (A Coruña) and **San Simón da Costa** cheese.*

burgers

- Clasic burger — 10,90€
  Galician veal, onion, cheese, tomato and lettuce.

- Smash burger — 11,90€
  Galicia meat smash burger, bacon, cheddar cheese and brioche bun, with kétchup and mustard.

- Veggie burger — 10,90€
  Beyond Burger with lettuce and tomato.

- Mini burgers platter — 16,90€
  Clasic - Raw pork rinds - Red Tuna - Porquiño

salads

- new · De aguacate y granada con vinagreta Maeloc — 12,90€
  Avocado, lamb's lettuce, rocket, grilled prawns, grenade, parmesan cheese, walnuts and Maeloc vinaigrette

- Crujiente — 10,90€
  Lettuce, chicken fingers, cherry tomatos, almonds, croutons, Galmesan flakes, and almond olive oil.

preserves by la Tita

- Conservas de Cambados
  - ... Small scallops — 7,50€
  - ... Cockles in brine — 11,50€
  - ... Mussel in marinade — 8,50€

- Tuna pate with organic olives — 5,50€
  *...**Paté de Pan do mar** (Vilanova de Arousa) , made with Tuna from sustainable fishing, catch one by one with rod by fisherman from middle east Atlantic ocean.*

desserts

- new · Brownie with chocolat — 5,90€
- Cañitas de Carballiño (unit) — 3,50€
- Ice cream from Bico de Xeado (2 scoops) — 4,90€
  100% natural Galician ice cream made from pasteurised fresh milk (Bergondo, A Coruña) with Artisan Xiana cookies without additives.
- Cheesecake — 5,90€
- Chocolat fondue with fruits and marshmallows — 5,90€

breakfast Weekends and Holidays

- Breakfast pack — 6,50€
  Coffee or infusion, natural orange juice and choose between:
  Croissant · Yogurt sponge cake · Toast

- Coffee 2,30€ from **Veracruz** (A Coruña).
- Organic infusion 2,20€ from **Orballo** ("As Mariñas", A Coruña).
- Fresh 3,00€ orange juice.

- Croissant — 2,50€
- Home-made yogurt sponge cake — 2,50€
  *Yogurt from **Casa Grande de Xanceda** made with milked milk with love in Galicia*
- Toast with (of linen weeds and sesame):
  - -with tomato and olive oil — 3,20€
  - -with ham, tomato and olive oil — 4,20€
  - -with avocado, tomato and olive oil — 4,20€
  - -with butter and jam — 4,20€
  *butter of **Casa Grande de Xanceda** and jam of **Amorodo***

Our drinks

Handcrafted in Galicia

Maeloc ciders

Candcraft in Galicia + 1.000 local farmers

	Can	Glass	Pint
Sweet Organic	3,40€		
Dry		3,00€	3,70€
Pineapple&Pear	3,40€	3,00€	3,70€

	Lata
With Blackberry	3,40€
With Pear	3,40€
With Strawberry	3,40€

	Glass	Bottle
Natural Organic		9,20€
Organic	2,80€	9,80€
SIN without alcohol		2,80€

with stevia and without added sugars

home brewed

Crafted with spring water and 100% Galician hops

	1/2 Pinta	Pinta
Lager with bread	3,50€	6,00€
Amber Lager Checa	3,50€	6,00€
Lemon beer	3,50€	6,00€

- *LTR Beer tasting flight* — 6,00€

beer Estrella Galicia

Cellar beer, freshly brewed wih a fresh, natural flavour.

	Caña	Glass	Pint
1906		3,90€	5,20€
Estrella Galicia Especial	3,50€	3,80€	5,00€
Estrella Galicia 0,0%	3,50€	3,80€	5,00€

	Bottle
EG La pelirroja	3,90€
1906 Red Vintage "la Colorada"	3,90€
1906 Black Coupage	3,90€
Estrella Galicia. Gluten free	3,90€
La Bitter (Fábrica de Cervezas)	6,30€
Estrella Galicia 0,0% Tostada	3,90€
Estrella Galicia 0,0% Negra	3,90€

coctails

- Mojiño: — 8,90€
  The Galician version of a classic with Hijos de Rivera herbal liqueur

- Strawberry or Pear Mojiño — 8,90€
  The same mojino base with refreshing Maeloc cider with strawberry or pear

- Maeloc rum swizzle: — 8,90€
  Maeloc cider with Pineapple & Pear, rum, orange juice and grenadine

vinos

White

- D.O. Ribeiro

	Copa	Botella
Casanova — *Grape: Treixadura. Cellar: Finca Viñoa*	3,60€	18,50€

- D.O. Monterrei
  - Fraga do Corvo — 18,50€
    Grape: Godello. Cellar: Fraga do Corvo

- D.O. Valdeorrras
  - O — 3,60€ — 18,50€
    Grape: Godello. Cellar: adega Ponte da Boga

- D.O. Rías Baixas
  - Valdamor — 3,70€ — 19,50€
    Grape: Albariño. Cellar: Quinta Couselo.

Red

- D.O. Ribeira Sacra
  - P — 3,40€ — 16,50€
    Grape: Mencía. Bodega: adega Ponte da Boga
  - Bancales Olvidados — 3,80€ — 20,80€
    Mencía grape, barrel-aged (10 months) Cellar: adega Ponte da Boga

La Titas (wine cocktails) Sangrías y Tintos de Verano

	Can
Sangría	3,40€
Tinto de Verano	3,40€
Tinto de Verano Limón	3,40€
Sangría Blanca	3,40€

liqueurs and eaux de vie Hijos de Rivera

	shot	Tube
Orujo (grape eau de vie)	3,30€	5,30€
Cream of liqueur	3,30€	5,30€
Herbal liqueur	3,30€	5,30€
Coffee liqueur	3,30€	5,30€

Rivera vermouth with Galician hops

	Glass
Rivera vermouth	3,80€
Rivera white vermouth	3,80€

Auara

- Grape must: white or red — 2,80€

NUTS · CRUSTACEANS · CEREALS CONTAINING GLUTEN · SESAME SEEDS · EGGS · MILK AND DERIVATIVES · MOLLUSCS · LUPINS · CELERY · PEANUTS · MUSTARD · FISH · SOYA · SULPHUR DIOXIDE AND SULFITES

Prices with VAT included.

LA TITA Rivera

Pérez Galdós, 4 Madrid · latitarivera.com