



Horario de miércoles a domingo de 10 h. a 21 h.

tapas

· QUESO MARIGOLD	2,50 €
· TORREZNOS	2,00 €
· ENSALADILLA	2,00 €
· TORTILLA	2,00 €

desayunos

disponibles hasta las 13:00h.

· Cafés de Veracruz (A Coruña)	2,00 €		· TOSTADA de pan de bola	
· Infusión de Orballo ("As Mariñas", A Coruña)	2,50 €		... con tomate y aceite de oliva	2,50 €
· Zumo de naranja natural	2,00 €		... con jamón, tomate y aceite de oliva	3,50 €
· CROISSANT	2,00 €		... con aguacate, tomate y aceite de oliva	3,50 €
· BIZCOCHO casero de yogur de Casa Grande de Xanceda	2,00 €		... con mantequilla de Casa Grande de Xanceda	3,50 €
			con mermelada de Amorodo (Soutelo de Montes, Pontevedra)	
· DESAYUNO PORTIÑO Café o infusión, zumo de naranja natural y a elegir entre: Croissant o Bizcocho o Tostada	5,50 €			

pica-pica

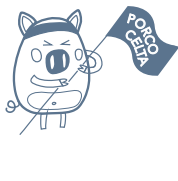
· LA MONDA pieles de patata con salsa LTR	3,00 €	
· NACHOS CON QUESO Y GUACAMOLE	6,50 €	
· CALAMARES con salsa de lima	11,00 €	
· CROQUETAS de huevos fritos con chorizo	7,00 €	
· TORTILLA DE LA ESTRELLA	8,00 €	
· FINGERS DE POLLO CON 2 SALSAS	7,50 €	
· RAXO CON PATATAS	9,00 €	

mini casis

· TABLA DE 5 ESTRELLAS DE LA CASA	6,50 €
Huevos con gulas y jugo de trufa, chorizo a la sidra Maeloc, raxo de Maruxa, de queso de tetilla y el de la madre de Nico.	
· TABLA DE 5 TODA LA VIDA	6,50 €
Lacón, tortilla, calamares, gambas al ajillo y pulpo a feira.	

hamburguesas

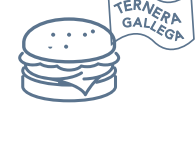
· HAMBURGUESA CLÁSICA	7,50 €	Ternera gallega, tomate, lechuga, cebolla y queso
· PORQUIÑO BURGER	9,50 €	Carne de porco celta de Pata Celta , queso San Simón da Costa , tomate, lechuga con salsa chimichurri O BRASAS de A Factoría do Lume (Narón, Ferrol)
· VEGGIE BURGER	7,00 €	Hamburguesa vegana (cebolla, tomate seco, champiñones, seitán, tofu, corn flakes) con pepino encurtido y pan artesano



Porco celta de **Pata Celta**, un proyecto sostenible de recuperación de la única raza autóctona de Galicia, cerdos alimentados en absoluta libertad en el bosque con bellotas, castañas, tubérculos y cereales

parrilla

· PULPO A LA BRASA con ajada	15,50 €
· PARRILLA BURGER	10,00 €
Carne de aguja 100% gallega hecha en nuestra parrilla, queso San Simón da Costa y pan de carbón de Farinarium	
· CHORIZOS PARRILLEROS:	
· CHORIZO CRIOLLO	2,50 €
de Pio do Saleiro	
· CHORIZO ROJO	3,50 €
de Casa Castelao (A Fonsagrada, Lugo)	
· MAZORCAS A LA BRASA (2 uds.)	5,00 €



boca-titas

· ROMERÍA:	7,50 €	Bocadillo de chorizo criollo hecho en nuestras brasas Pan bombón de Farinarium con chorizo de Pio do Saleiro y con mayonesa de chimichurri de A Factoría do Lume (Narón, Ferrol)
· ALDEA:	6,50 €	Bocadillo de chorizo hecho en nuestras brasas Pan de cristal de Farinarium y chorizo de Casa Castelao (A Fonsagrada, Lugo)

· PULP'N'ROLL :	9,50 €	Roll de pulpo con mayonesa de ajada.
· HÓRREO:	6,50 €	Bocadillo con chicharrones con crema de queso San Simón y rúcula. Pan de cristal de Farinarium , chicharrones de nuestro proveedor de Pio do Saleiro (A Coruña) y queso San Simón da Costa

verde

· ENSALADA DE AGUACATE	8,50 €	Bonito del Norte, aguacate, cebolla roja, rúcula y lima. Rúcula ecológica de Horta Millarada (Arteixo)
------------------------	--------	---

marinero

· MEJILLONES LUME de Lorbé	8,00 €	con salsa Inferno de A Factoría do Lume (Cooperativa galega do picante, Narón, Ferrol)
----------------------------	--------	---

sides GUARNICIONES

· MAC&CHEESE	2,30 €	Macarrones con crema de queso San Simón y bacon crujiente
· BATATAS FRITAS	2,30 €	
· PATATAS GAJO DE CORISTANCO	2,00 €	

postres

· TARTA DE QUESO DE LA TITA	5,00 €	elaborada con queso crema, yogur griego y mantequilla de Casa Grande de Xanceda
· HELADO ECOLÓGICO de Bico de xeado	4,00 €	
· BROWNIE ARTESANO CON HELADO de Bico de xeado	5,00 €	Helado gallego y natural 100% de leche fresca solo pasteurizada (Bergondo, A Coruña)

Nuestras bebidas

ELABORADAS EN GALICIA

sidras Maeloc

Cosecha de Galicia + 1.000 cultivadores autóctonos

	CAÑA	PINTA
Sidra Maeloc Seca	2,00 €	3,00 €
Sidra Maeloc KM O	2,00 €	3,00 €
· ARÁNDANO GALLEGO cultivado en Finca Horticina (Cerdido, A Coruña) y procesado por Andaina pro Saúde Mental (Dodro)		
· KIWI ATLÁNTICO de Kiwi del Atlántico (Galicia)		
· FLOR DE SAÚCO de Saúco de Carabuñas (Ourense), primera plantación de Saúco en Galicia		
	LATA	
Sidra Maeloc Dulce Eco	2,10 €	
Sidra Maeloc con Mora	2,10 €	
Sidra Maeloc con Pera	2,10 €	
Sidra Maeloc con Fresa	2,10 €	
Sidra Maeloc con Piña&pera	2,10 €	
	COPA	BOTELLA
Sidra NATURAL Ecológica		6,50 €
Sidra ECOLÓGICA	2,00 €	6,50 €
Maeloc SIN		2,00 €
Con stevia y sin azúcares añadidos.		

refresco de manzana

Manzana 100% Gallega Ecológica	2,00 €
--------------------------------	--------

vermut Rivera

con Lúpulo Gallego	
Vermut Rivera	2,50 €
Vermut Rivera blanco	2,50 €

latitas

Combinados de toda la vida · WINE COCKTAILS	
Latita Sangría	2,10 €
Latita Tinto de Verano	2,10 €
Latita Tinto de Verano Limón	2,10 €
Latita Sangría Blanca	2,10 €

Zuvit mosto

blanco o tinto	2,00 €
----------------	--------

Cabreiroá

Agua Mineral Natural de Galicia	
Agua Cabreiroá 33cl.	1,90 €
Agua Magma Cabreiroá 33cl.	1,90 €
Agua Magma Cabreiroá ÚNICA 33cl.	1,90 €

Hijos de Rivera licores y aguardientes

	CHUPITO	TUBO
Aguardiente de orujo	2,50 €	4,50 €
Crema de licor	2,50 €	4,50 €
Licor de hierbas	2,50 €	4,50 €
Licor café	2,50 €	4,50 €

Mojiño gallego

De Licor de Hierbas COPA	5,00 €
De Licor de Hierbas (3L)	25,00 €

vinos Ponte da Boga

	COPA	BOTELLA
· D.O. Ribeira Sacra		
VINO BLANCO		
A - Albariño	2,50 €	16,00 €
G - Godello	2,50 €	16,00 €
VINO TINTO		
P - Mencía	2,30 €	14,50 €
ESPECIALIDAD (CRIANZA EN BARRICA)		
Bancales Olvidados.	2,50 €	16,00 €
Uva Mencía		
VINO ROSADO		
Vinos de autor. Edición limitada	2,50 €	16,00 €
· D.O. Valdeorras		
O - Godello (blanco)	2,50 €	16,00 €

Estrella Galicia cerveza

CERVEZA DE BODEGA, RECIEN HECHA, FRESCA Y NATURAL			
	CAÑA	COPA	PINTA
Estrella Galicia Especial	2,10 €	2,50 €	3,10 €
1906	2,60 €		3,80 €
	BOTELLA		
Estrella Galicia 0,0%	2,30 €		
Estrella Galicia 0,0% Tostada o negra	2,50 €		
Estrella Galicia. Sin gluten.	2,30 €		
Estrella de Galicia.	2,30 €		
Gama 1906. Red Vintage "la Colorada" / Black			
Coupage / Irish Red Ale	2,50 €		
Fábrica de Cervezas	3,50 €		
Edición Navidad	2,50 €		

cervezas de la casa

Elaborada con agua de manantial y lúpulos 100% gallegos			
	1/2 PINTA	PINTA	
Bock Bourbon	2,50 €	4,90 €	
Sarmiento	2,50 €	4,90 €	
Raspberry	2,50 €	4,90 €	
Tabla degustación de Cervezas LTR (solo en el local)	5,00 €		

La Réplica de La Tita

La Réplica de Estrella Galicia (75CL)	7,00 €
*Réplica de Estrella Galicia	5,00 €
La Réplica de "Milnueve" (1906)	8,00 €
*Réplica de "Milnueve" (1906)	6,00 €
La Réplica de Maeloc sidra Seca ECO Gallega	6,50 €
*Réplica de Maeloc sidra Seca	4,50 €

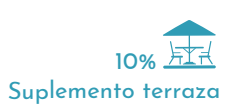


*REPLICA LA RÉPLICA. Trae tu botella y rellénala. #ponmeunareplica

Siempre preparamos tus pedidos con cuidado; ahora, además, seguimos un protocolo estricto de higiene y distancia de seguridad.

Home delivery www.deliveroo.es

latitarivera.com Lugar Puerto de San Pedro Nº2 15011 A Coruña





tapas

· MARIGOLD CHEESE	2,50 €
· BACON RASHERS	2,00 €
· RUSSIAN SALAD	2,00 €
· TORTILLA	2,00 €



Open from Wednesday to Sundays from 10 h. to 21 h.

breakfast

available until 13:00

· Coffee from Veracruz (A Coruña)	2,00 €		· TOAST bun...	
· Infusion from Orballo ("As Mariñas", A Coruña)	2,00 €		... with tomato and olive oil	2,50 €
· FRESH orange juice	2,00 €		... with ham, tomato and olive oil	3,50 €
· CROISSANT	2,00 €		... with avocado, tomato and olive oil	3,50 €
· Home-made yogur SPONGE CAKE with yogur from Casa Grande de Xanceda	2,00 €		... with butter from Casa Grande de Xanceda and Amorodo jam (Soutelo de Montes, Pontevedra)	3,50 €
· PORTIÑO BREAKFAST Coffee or infusion, fresh orange juice and a choice of CROISSANT or SPONGE CAKE or TOAST	5,50 €			

appetizers

· LA MONDA potato skins with LTR sauce	3,00 €	
· NACHOS with cheese and guacamole	6,50 €	
· SQUID with lime sauce	11,00 €	
· FRIED-EGG CROQUETTES with chorizo	8,00 €	
· TORTILLA DE LA ESTRELLA	7,00 €	
· CHICKEN FINGERS with 2 sauces	7,50 €	
· PORK TENDERLOIN with potatoes	9,00 €	

mini casis

MINI BREAD ROLLS FILLED WITH TAPAS:

· TABLA DE 5 ESTRELLAS DE LA CASA	6,50 €
Egg with baby eel and truffle juice, Chorizo in Maeloc cider, Raxo de Maruxa (pork tenderloin in creamy Cabrales cheese), Tetilla cheese and Madre de Nico cheese.	
· TABLA DE 5 TODA LA VIDA	6,50 €
Dried ham, Tortilla, Squid, Garlic prawns and Octopus à feira.	

burger

· CLASSIC BURGER	7,50 €
Galician veal, tomato, lettuce, onion and cheese	
· PORQUIÑO BURGER	10,50 €
Celtic pork, San Simon da Costa cheese, tomato, lettuce with O BRASAS chimichurri sauce de A Factoría do Lume (Narón, Ferrol). Homemade without colorants or preservatives	
from Pata Celta, ia sustainable project to recover Galicia's only native pig breed, free-range pigs fed in complete freedom in woodland and on acorns, chestnuts, tubers and cereals	
· VEGGIE BURGER	7,00 €
(Onion, dried tomato, mushrooms, seitan, tofu and cornflakes) with gherkins and artisan bread.	

grill

· GRILLED OCTOPUS with garlic	15,50 €
· PARRILLA BURGER	11,00 €
100% Galician mid-rib made on our grill, San Simón da Costa cheese and Farinarium charcoal bread	
· CHORIZO BBQ:	
· CHORIZO CRIOLLO	2,50 €
from Pio do Saleiro	
· CHORIZO ROJO	3,50 €
from Casa Castelao (A Fonsagrada, Lugo)	
· GRILLED CORN (2 units)	5,00 €

boca-titas

· ROMERÍA:	7,50 €
Chorizo criollo sandwich made on our barbecue. Farinarium brioche with Pio do Saleiro chorizo and chimichurri mayonnaise from A Factoría do Lume (Narón, Ferrol).	
· ALDEA:	6,50 €
Chorizo sandwich made on our barbecue. Farinarium crystal bread and chorizo from Casa Castelao (A Fonsagrada, Lugo).	

· PULP'N'ROLL :	9,50 €
Roll with octopus served with garlic mayonnaise.	
· HÓRREO:	6,50 €
Sandwich with pork scratchings, cream of San Simón cheese and rocket. Farinarium crystal bread, pork scratchings from our supplier, Pio do Saleiro (A Coruña), and San Simón da Costa cheese.	

salad

· AVOCADO SALAD	8,50 €
Longfin tuna, avocado, red onion, rocket and lime. Organic arugula of Horta Millarada (Arteixo)	

seafood

· SPICY MUSSELS from Lorbé	8,00 €
con salsa Inferno de A Factoría do Lume (Cooperativa galega do picante. Narón, Ferrol)	

sides

· MAC&CHEESE	2,30 €
Macaroni with cream of San Simón cheese and crispy bacon	
· SWEET POTATO FRIES	2,30 €
· POTATO WEDGES FROM CORISTANCO	2,00 €

desserts

· LA TITA CHEESECAKE	5,00 €
made with cream cheese, Greek yogurt and butter from Casa Grande de Xanceda	
· ORGANIC ICE CREAM from Bico de xeado	4,00 €
· ARTISAN BROWNIE WITH ICE CREAM from Bico de xeado	5,00 €
100% natural Galician ice cream made from pasteurised fresh milk (Bergondo, A Coruña)	

ours drinks

HANDCRAFTED IN GALICIA

Maeloc ciders

Handcrafted in Galicia + 1.000 local farmers

Maeloc Dry Organic cider	DRAUGHT GLASS	2,00 €	PINT	3,00 €
Maeloc cider KM 0:		2,00 €		3,00 €
· GALICIAN BLUEBERRY cultivated in Finca Horticina (Cerdido, A Coruña) and processed by Andaina pro Saúde Mental (Dodro)				
· ATLÁNTIC KIWI from Kiwi del Atlántico (Galicia)				
· ELDERFLOWER from Saúco de Carabuñas (Ourense), Galicia's leading elderflower plantation.				
Maeloc Sweet Organic cider			CAN	2,10 €
Maeloc with Strawberry cider				2,10 €
Maeloc with Blackberry cider				2,10 €
Maeloc with Pear cider				2,10 €
Maeloc with Pineapple and Pear cider				2,10 €
NATURAL Organic cider			GLASS	6,50 €
ORGANIC cider		2,00 €	BOTTLE	6,50 €
Maeloc SIN		2,00 €		
With stevia and without added sugars				

Apple juice

100% Organic Galician apple	DRAUGHT GLASS	2,00 €
-----------------------------	---------------	--------

Rivera vermouth

with Galician Hops

Rivera vermouth	2,50 €
Rivera white vermouth	2,50 €

latitas

WINE COCKTAILS

Latita Sangría	2,10 €
Latita Tinto de Verano	2,10 €
Latita Lemon Tinto de Verano	2,10 €
Latita White Sangría	2,10 €

Zuvit mosto (grape must)

white or red	2,00 €
--------------	--------

Cabreiroá

Natural Galician mineral water

Agua Cabreiroá 33cl.	1,90 €
Agua Magma Cabreiroá 33cl.	1,90 €
Agua Magma Cabreiroá ÚNICA 33cl.	1,90 €

Hijos de Rivera liqueurs and eaux de vie

	SHOT	TUBE
Aguardiente de orujo (grape eau de vie)	2,50 €	4,50 €
Cream of liqueur	2,50 €	4,50 €
Herbal liqueur	2,50 €	4,50 €
Coffee liqueur	2,50 €	4,50 €

Mojiño Galician Liqueur

Of herbal liqueur GLASS	5,00 €
Of herbal liqueur (3L)	25,00 €

Ponte da Boga wines

· D.O. Ribeira Sacra	GLASS	BOTTLE
WHITE WINE		
A - Albariño	2,50 €	16,00 €
G - Godello	2,50 €	16,00 €
RED WINE		
P - Mencía	2,30 €	14,50 €
SPECIALITY (BARREL-AGED)		
Bancales Olvidados	2,50 €	16,00 €
Mencia grape		
ROSÉ WINE		
Vinos de autor. Limited Edition	2,50 €	16,00 €
· D.O. Valdeorras		
O - Godello (white)	2,50 €	16,00 €

Estrella Galicia beer

CELLAR BEER, FRESHLY BREWED WITH A FRESH, NATURAL FLAVOUR

	DRAUGHT GLASS	GLASS	PINT
Estrella Galicia Especial	2,10 €	2,50 €	3,10 €
1906		2,60 €	3,80 €
BOTTLE			
Estrella Galicia 0,0%			2,30 €
Estrella Galicia 0,0% brown ale or stout			2,50 €
Estrella Galicia. Gluten free			2,30 €
Estrella de Galicia.			2,30 €
Gama 1906. Red Vintage "la Colorada"/ Black			
Coupage / Irish Red Ale			2,50 €
Fábrica de Cervezas (Brewery)			3,50 €
Edición Navidad (Christmas Edition)			2,50 €

home brewed

Crafted with spring water and 100% Galician hops

	1/2 PINTA	PINTA
Bock Bourbon	2,50 €	4,90 €
Sarmiento	2,50 €	4,90 €
Raspberry	2,50 €	4,90 €
LTR Beer tasting flight (dine-in only)		5,00 €

La Réplica de La Tita

La Réplica of Estrella Galicia (75CL)	7,00 €
*Réplica of Estrella Galicia	5,00 €
La Réplica of "Milnueve" (1906)	8,00 €
*Réplica of "Milnueve" (1906)	6,00 €
La Réplica of Maeloc Dry Organic Galician cider	6,50 €
*Réplica of Maeloc Dry Organic cider	4,50 €



*REPLICA LA RÉPLICA. Bring your bottle and refill it

#ponneunareplica

() We always prepare your orders with care. In addition, we now follow a strict protocol for hygiene and social distancing.

Home delivery www.deliveroo.es

latitarivera.com Lugar Puerto de San Pedro N°2 15011 A Coruña





carta alérgenos allergen menu

desayunos/breakfast

- Tostada de jamón y tomate / Ham and tomato toastie _____
- Tostada de aguacate, tomate / Avocado and tomato toastie _____
- Tostada de mermelada y mantequilla / Butter and jam toastie _____
- Croissant _____
- Bizcocho/ Sponge cake _____

pica-pica/appetizers

- Pieles de patata /Potato skins _____
- Nachos _____
- Calamares/ Calamari _____
- Croquetas/ Croquettes _____
- Tortilla _____
- Fingers _____
- Raxo/ Pork tenderloin _____

boca-titas

- Romería _____
- Aldea _____
- Pulpín roll _____
- Hórreo _____

casis

- Tabla de 5 Estrellas de la Casa
- Tabla de 5 Toda la Vida

sides

- Mac&Cheese _____
- Potato wedges _____

tapas

- Cheese (NOT SUITABLE FOR PREGNANT WOMEN)
- Tortilla de la Estrella _____
- Ensaladilla/ Russian salad _____

hamburguesas/burgers

- Clásica _____
- Porquiño burger _____
- Veggie burger _____

parrilla/grill

- Chorizo criollo _____
- Chorizo rojo _____
- Parrilla Burger _____
- Pulpo/ Octopusy _____
- Mazorcas/ Corns _____

verde/salad

- Ensalada de Aguacate/ Avocado Salad _____

marinero/seafood

- Mejillones Lume/ Spicy mussels _____

postres/desserts

- Tarta de queso/ Baked cheesecake _____
- Brownie con helado /with icecream _____
- Helado ecológico Bico de Xeado/ organic ice cream _____



GLUTEN
gluten



CRUSTÁCEOS
Shellfish



HUEVOS
eggs



PESCADO
fish



CACAHUETES
peanuts



SOJA
soya



LÁCTEOS
dairy



FRUTOS DE
CÁSCARA
nuts



APIO
celery



MOSTAZA
mustard



GRANOS
grains



MOLUSCOS
molluscs



ALTRAMUCES
lupins



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
sulphur dioxide and sulfites