

Enamórate de la sencillez



scan me
to view
our menu

JUNIOR JOE ZAKIR JAYSON ERWIN
YOHAN JULIO JIAYI MILES SAM JAIME SHEILA DANIELA



¿Esto es un restaurante nuevo?

Vamos a contar un poquito de historia.

Este restaurante se abrió en el año 1975. Si te fijas, está diseñado como si fuese un barco. Las ventanas de madera son como las de un barco. La barandilla de la terraza se parece mucho a la de un barco (para darte la sensación de estar en la terraza de un barco viendo el mar).























Nuestro lema es "Enamórate de la sencillez". Usar productos de proximidad y con recetas sencillas de toda la vida.

¡Bienvenido a Rías Do Miño!



CASTELLANO

PARA COMPARTIR

Croqueta de jamón ibérico de bellota con setas, cremosa y tierna (como tú)   	2.5 /unidad
Croqueta de pollo rustido y trufa, deliciosamente adictiva   	2.5 /unidad
Bravas caseras con alioli y salsa de sobrasada mallorquina casera    	5.60
Hummus con chips de verduras 	7.95
Pollo crujiente con chilidulce (no te preocupes, la salsa picante no pica mucho)  	9.50
Boquerones fritos, un mítico del barrio 	9.50
Mejillones al vapor	10.50
Calamares a la andaluza, y olé  	10.95
Zamburiñas a la plancha (4 unidades) 	11.50
Huevos cabreados de Calaf con jamón ibérico de bellota  	11.95
Tallarinas del mar. ¡Se comen como las pipas! 	11.95
Matrimonio de boquerones y calamares 	12.50
Sepia con ajo y perejil	12.95
Plato de jamón ibérico	17.50
Pulpo a la gallega con patatas 	18.50
Gambas rojas a la plancha	18.50
El trío del mar: sepia, calamar y gamba roja	21.95

SI TIENE ALGUNA ALÉRGIA COMÉNTSELO A NUESTROS CAMAREROS



VEGETARIANO



GLUTEN



LACTOSA



CACAHUETE



SOJA



HUEVO



FRUTOS SECOS







RECOMENDADO



VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ensalada de burrata con pistachos y albahaca    	12.50
Ensalada con aguacate, semillas y balsámico   	12.50
Ensalada con salmón ahumado y mango 	12.50

PLATO PRINCIPAL

Sopa de marisco, ¡la de toda la vida!  	9.50
Calamares a la plancha con verduras	13.50
Hamburguesa Julia (200g) de ternera con jamón ibérico, huevo frito y patatas fritas 	13.50
Salmón con espaguetis de calabacín y albahaca 	14.50
Lubina con verduras	16.50
Rodaballo a la plancha con verduras	18.50

LOS INDISCUTIBLES ARROCES (tiempo promedio: 30-40 min)

Fideuá con marisco (Mínimo para 2 personas) 	18.95 (precio por persona)
Paella de marisco (Mínimo para 2 personas) 	18.95 (precio por persona)
Arroz negro con sepia (Mínimo para 2 personas)	18.95 (precio por persona)
Arroz caldoso con marisco (Mínimo para 2 personas)	19.50 (precio por persona)

LO ÚLTIMO, PERO NO MENOS IMPORTANTE... ¿ UN POCO DE PAN?

Pan  	1.95
Pan de coca con tomate. ¡Prepáralo a tu gusto!  	2.95



Is this a new restaurant?

We will explain you our story.

This restaurant opened in 1975. If you look carefully you will see that the design tries to emulate a ship. For example, the wooden windows are like the ones you can find on a boat. The railing in the terrace also tries to give you the feeling of being in a terrace of a boat looking at the sea.























Apart from this particular design, our motto is "love the simplicity". This is because we are an easy-going team that is committed with cooking simple recipes with local food, giving care and love to traditional products.

We hope you enjoy your meal. Welcome to Rias do Miño!



ENGLISH

TIPICAL TAPAS

Iberian ham croquette with creamy mushrooms	  	2.5 /unidad
Deliciously addictive roast chicken and truffle croquette	  	2.5 /unidad
Bravas potatoes with garlic sauce and sobrasada from Mallorca	   	5.60
Hummus with vegetable chips		7.95
Crispy chicken with chili-sweet sauce (don't worry, the hot sauce isn't too hot)	 	9.50
Fried anchovies, a legend of the neighborhood		9.50
Mussels		10.50
Fried squids, classic	 	10.95
Baby scallops (4 units)		11.50
Fried eggs from Calaf, fried potatoes and Iberian ham	 	11.95
Coquinas of sea		11.95
Mix fried of anchovies and squid		12.50
Cuttlefish with garlic and parsley		12.95
Iberian ham, very Spanish		17.50
Octopus with potatoes		18.50
Grilled red prawns		18.50
Three by the sea: cuttlefish, squid and red prawn		21.95

IF YOU HAVE ANY ALLERGY, PLEASE TELL IT TO OUR WAITERS

 VEGETARIAN

 GLUTEN

 MILK

 PEANUT

 SOY

 EGG





 NUTS

 RECOMMENDED



GREEN I WANT YOU GREEN

Burrata salad with pistachios and basil	   	12.50
Salad with avocado, seeds and balsamic	  	12.50
Salad with smoked salmon and mango		12.50

MAIN COURSE

Traditional seafood soup	 	9.50
Grilled squid with vegetables		13.50
Julia burger (200g) of beef with with Iberian ham, fried egg and fried potatoes		13.50
Salmon with zucchini spaghetti and basil		14.50
Sea bass with vegetables		16.50
Grilled turbot with vegetables		18.50

THE UNDISCUTABLE RICE (waiting time: 30-40 min approx)

"Fideuà" with seafood (Minimum for 2 people)		18.95 (prices per person)
Seafood paella (Minimum for 2 people)		18.95 (prices per person)
Black paella with cuttlefish (Minimum for 2 people)		18.95 (prices per person)
Broth rice with seafood (Minimum for 2 people)		19.50 (prices per person)

LAST BUT NOT LEAST... SOME BREAD?

Bread	 	1.95
Pa amb tomàquet. The classiest bread in Catalunya	 	2.95



CATALÀ

PER A COMPARTIR

Croqueta de pernil ibèric de gla amb bolets, cremosa i tendra (com tu)   	2.5 /unidad
Croqueta de pollastre rostit i tòfona, deliciosament addictiva   	2.5 /unidad
Braves casolanes amb allioli i salsa de sobrassada mallorquina casolana    	5.60
Hummus amb xips de verdures 	7.95
Pollastre cruixent amb xilidolç (no et preocupis, la salsa picant no pica gaire)  	9.50
Seitons fregits, un mític del barri 	9.50
Musclos al vapor	10.50
Calamars a l'andalusa, i olé!  	10.95
"Zamburiñas" a la planxa (4 unitats) 	11.50
Ous empenyats de Calaf amb pernil ibèric de gla  	11.95
Tallarines del mar. Es mengen com les pipes! 	11.95
Matrimoni de seitons i calamars 	12.50
Sípia amb all i julivert	12.95
Plat de pernil ibèric	17.50
Pop a la gallega amb patates 	18.50
Gambes vermelles a la planxa	18.50
El trio del mar: sípia, calamar i gamba vermella	21.95

SI TENS ALGUNA AL·LÈRGIA, COMENTA-LA ALS NOSTRES CAMBRERS

 VEGETARIÀ

 GLUTEN

 LACTOSA

 CACAUET

 SOJA

 OU





 FRUITS SECS

 RECOMANAT



VERD QUE ET VULL VERD

Amanida de burrata, festucs i alfàbrega    	12.50
Amanida amb avocat, llavors i balsàmic   	12.50
Amanida amb salmó fumat i mango 	12.50

PLAT PRINCIPAL

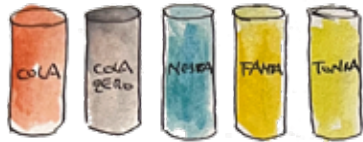
Sopa de marisc, la de tota la vida!  	9.50
Calamars a la planxa amb verdures	13.50
Hamburguesa Júlia (200g) de vedella amb amb pernil ibèric, ou ferrat i patates fregides 	13.50
Salmó amb espaguetis de carbassó i alfàbrega 	14.50
Llobarro amb verdures	16.50
Turbot a la planxa amb verdures	18.50

ELS INDISCUTIBLES ARROSSOS (temps mitjà: 30-40 min)

Fideuà amb marisc (Mínim per a 2 persones) 	18.95 (preu per persona)
Paella de marisc (Mínim per a 2 persones) 	18.95 (preu per persona)
Arròs negre amb sípia (Mínim per a 2 persones)	18.95 (preu per persona)
Arròs caldós amb marisc (Mínim per a 2 persones)	19.50 (preu per persona)

L'ÚLTIM DETALL, PERÒ NO EL MENYS IMPORTANT... UNA MICA DE PA?

Pa  	1.95
Pa de coca amb tomàquet. Suca'l com vulguis  	2.95



Cola	3.20
Cola zero	3.20
Nestea	3.20
Fanta naranja	3.20
Tónica	3.20



Agua natural (50 ml)	2.20
Vichy catalan (agua con gas)	3.00



Vermut Miró	4.50
Aperol Spritz	7.95



Li Mango (fanta de limón con mango fresco)	4.50
-----------------------------------------------	------





Tinto de verano (vino tinto con fanta de limón)	4.50
----------------------------------------------------	------



Tanquerray Tónica	8.95
Seagram Tónica	8.95
Absolut Naranja	8.95
Ballatines Cola	8.95
Brugal Cola	9.95
Bombay Saphire Tónica	11.50
Jack Daniel's Cola	11.50





Cerveza de barril - MORITZ 7		
Clara de cerveza	3.20	5.00



3.20
3.20

5.00
5.00





Orujo de Hierbas		
Orujo Blanco	3.00	4.50
Baileys	3.00	5.50
Jack Daniel's	4.00	6.50



3.00
3.00
3.00
4.00

4.50
4.50
5.50
6.50



Sangría de Vino		
Sangría de Cava	6.95	17.95
	7.95	19.50



6.95
7.95

17.95
19.50



Café solo	2.00
Cortado	2.20
Café con leche	2.50
Capuchino	3.00
Café doble	3.00

2.00
2.20
2.50
3.00
3.00



Homenaje

Productor: Bodegas Marco Real
Denominación: D.O. Navarra
Graduación: 13%
Variedades: Chardonnay 100%



3.50



16.00

Menade Verdejo

Productor: Bodegas Menade
Denominación: V.T. de Castilla y León
Graduación: 13%
Variedades: Verdejo 100%



4.00



18.00

Formigo Blanco

Productor: Adegas Manuel Formigo
Denominación: D.O. Ribeiro
Graduación: 12%
Variedades: Palomino 50%, Treixadura, Godello, Torrontés, Loureira, Alvilla, Caiño Blanco, Albariño 50%



19.00

Mireia

Productor: Bodegas Pinord
Denominación: D.O. Penedés
Graduación: 12%
Variedades: Gewürztraminer, Muscat, Sauvignon Blanco



19.00

Terra de Godos

Denominación: D.O. Rias Baixas
Graduación: 12,5%
Variedades: Albariño 100%



4.50



22.00

Val do Galir

Productor: Bodegas Pinord
Denominación: D.O. Penedés
Graduación: 12%
Variedades: Gewürztraminer, Muscat, Sauvignon Blanco



22.00

Cap Sentit Orange

Productor: Celler de Capçanes
Denominación: D.O. Cataluña
Graduación: 13%
Variedades: Garnacha Blanca



22.00

La Sobrada

Productor: Thunder Wine Makers
Denominación: D.O. Rias Baixas
Graduación: 13%
Variedades: Albariño 100%



28.00



Gaudiana Rosado

Productor: Bodegas Pinord
Denominación: D.O. Penedés
Graduación: 13%
Variedades: Cabernet, Merlot, Tempranillo



17.00

Las Fincas Rosado

Productor: Bodegas Chivite
Denominación: I.G.P. 3 Riberas
Graduación: 13,5%
Variedades: Garnacha tinta



25.00



Blue Festival Reserva Brut

Productor: Perelada
Denominación: D.O. Cava
Graduación: 11,5%
Variedades: Macabeo, Parellada, Xarel-lo



4.50



17.00

Marrugat Gran Reserva Millésime Brut Nature

Productor: Bodegas Marrugat
Denominación: D.O. Cava
Graduación: 11,5%
Variedades: Macabeo, Parellada, Xarel-lo



25.00



Baluarto Roble

Productor: Bodegas Baluarte
Denominación: D.O. Navarra
Graduación: 14%
Variedades: Garnacha 100%



3.50



16.00

Al Cap del Carrer

Productor: Celler Cedó Auguera
Denominación: D.O. Montsant
Graduación: 14%
Variedades: Garnacha 100%



19.00

Viña Real Crianza

Productor: Bodegas Viña Real
Denominación: D.O.C. Rioja
Graduación: 13,5%
Variedades: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha



4.00



19.00

Bela Roble

Productor: Bodegas Bela
Denominación: D.O. Ribera del Duero
Graduación: 14%
Variedades: Tempranillo 100%



4.50



22.00

La Fou el Sender

Productor: Celler Lafou
Denominación: D.O. Terra Alta
Graduación: 14,5%
Variedades: Garnacha, Syrah, Morenillo



25.00

Martí Fabra Selecció Vinyes Velles

Productor: Celler Martí Fabra
Denominación: D.O. Empordà
Graduación: 15%
Variedades: Garnacha, Cariñena



25.00

Viña Cubillo

Productor: Bodegas R. López de Heredia
Denominación: D.O.C. Rioja
Graduación: 13,5%
Variedades: Tempranillo 65%, Garnacha 35%, Graciano y Mazuelo 10%



28.00

Fils de Vi

Productor: Thunder Wine Makers
Denominación: D.O.Q. Priorat
Graduación: 14%
Variedades: Garnacha 100%



28.00

Cinc Merlot

Productor: Bodegas Abadal
Denominación: D.O. Pla de Bages
Graduación: 14,5%
Variedades: Merlot 100%



29.00

Violetes de Fang

Productor: Thunder Wine Makers
Denominación: Montsant
Graduación: 13%
Variedades: Samsó (Cariñena) 100%



38.00



ENAMÓRATE DE LA SENCILLEZ

MOVISTAR_PLUS_E954

📶 PASSWORD WIFI: casapereda