Carta

De la tierra

Ensalada Achacán 9,50
lechuga, tomate, ventresca, huevo cocido, esparragos, zanahoria, fruta temporada, queso de cabra, helado de tomate maduro, nueces y crujiente de cebolla

Tostas

Pan de Rodeiro, tomate confitado casero y queso de cabra 6,00

Pan de Rodeiro, griviche, salmón ahumado y queso de arzua 7,00

Pan de Rodeiro, tosta de bacalao confitado con alioli negro 7,00

Variado de croquetas
6 variedades 3,00/Persona

Canelones Casa Achacán 10,00

Pimientos del piquillo de bacalao 7,50

Del mar

Zamburiñas a la plancha 12,50

Chipirones fritos 8,50

Chipirones a la plancha 8,00

Pulpito a la brasa (para 2) 20,00

Pulpo San Simón 10,00

Pulpo a la plancha 12,00

Langostinos crujientes con crema de patata y queso 12,00

Alérgenos

- Cacahuetes
- Cereales
- Crustáceos
- Frutos con cascara
- Sésamo
- Huevo
- Apio
- Lácteos
- Moluscos
- Mostaza
- Pescado
- Soja
- Sulfitos
- Altramuces

por encargo especialidades de la casa

menús especiales eventos (consultar)

Todos los precios incluyen IVA

Pescado

Brocheta de rape con langostino 15,00

Bacalao Casa Achacán 14,00

Bacalao crocante 14,50

Carnes a la brasa

Cachopo de ternera 14,00

Croca de tenera 10,00

Entrecot de tenera 14,00

Entrecot de angus 25,00

Carrilleras de cerdo al vino tinto 9,50

Chuletillas de cordero 14,00

Parrillada de ibéricos pluma, lagarto y secreto 15,00

Costilla barbacoa con su guarnición 12,00

Vegetal

Croquetas vegetales 14 uds 5,00

Ensalada de arroz, quinoa y alubias negras 8,00

Revuelto de setas silvestres y verduras 9,00

Hamburguesa de kale y quinoa (para 2) 12,50

Croquetas aptas para celiacos de verduras 14 uds 8,00

Croquetas aptas para celiacos sin lactosa 14 uds 7,00