

Culto[®]
Barra



QUESOS Y CHACINAS

Cheeses and cured meats

Selección de quesos gallegos San Simón da Costa · Arzúa-Ulloa · Cebreiro · Mirador do Eume	22€	Selection of Galician Cheeses San Simón da Costa · Arzúa-Ulloa · Cebreiro · Mirador do Eume
Do país, cremoso, de elaboración artesanal	24€	Dajosefa Local, creamy, artisanal cheese
Queso azul Savel De Airas Moniz	24€	Savel blue cheese From Airas Moniz
La Retorta de Finca Pascualete Queso cremoso de leche cruda de oveja	27€	La Retorta from Finca Pascualete Creamy raw sheep's milk cheese
Jamón 100% Ibérico (100 g) Cortado a cuchillo	29€	100% Iberian Ham (100 g) Hand-sliced
Cecina de Buey (100 g)	28€	Beef Cecina (100 g)

Una Berkel, es un icono de la gastronomía tradicional europea. Corte preciso, artesano y delicado, que despierta el aroma de cada pieza.



A Berkel is an icon of traditional European gastronomy. Precise, artisanal, and delicate slicing that enhances the aroma of each piece.

“LOS PEPERETES” EXPERIENCE

EXPERIENCIA LOS PEPERETES

PRECIO POR PERSONA.
MÍNIMO DOS PERSONAS

Conservas artesanas gallegas
GALICIAN ARTISAN PRESERVES

PRICE PER PERSON
MIN. TWO PEOPLE

20€

Galicia es tierra de mareas. Cada lata guarda un momento exacto de la ría. Abrimos ese instante para ti y lo maridamos con nuestros mejores vinos.

Galicia is a land of tides. Each tin captures a precise moment from the estuary. We open that moment for you and pair it with our finest wines.

Est.  2026

Percebe de Galicia
Puro sabor a mar & Albariño
salino

Galician goose barnacles
Pure taste of the sea & saline
Albariño

Ostras en escabeche
De las mejores conservas del
mundo & Espumoso atlántico

Pickled oysters
Among the finest preserves in
the world & Atlantic sparkling
wine

Mejillones en escabeche
Un clásico, mejillón gallego D.O.
«Mexillón de Galicia» & Godello
fermentado en Barrica

Mussels in escabeche
A classic, Galician mussels D.O.
“Mexillón de Galicia” &
barrel-fermented Godello



MAR EN BARRA

Sea Bar

Selección diaria según mercado:

Camarones cocidos en agua de mar al aroma de laurel, Ostras de Arcade, Navajas al aceite de lima, limón, y otras joyas de la lonja.

Daily selection based on the market:

Seawater-poached prawns infused with bay leaf, Arcade oysters, razor clams with lime, lemon oil, and other treasures from the fish market.

Empanada de nuestro obrador Recién horneada. Consulte la propuesta del día	18€	Freshly Baked Pastry from Our Bakery Freshly baked. Varies by daily selection
Terrina de centolla Artesana, con muselina de erizos	18€	Spider Crab Terrine Homemade, with sea urchin cream
Ensaladilla de cigalas y ventresca Cremosa, con producto de nuestra costa	22€	Crayfish and Tuna Belly Salad Creamy, made with seafood from our coast
Croquetas de casa Según elaboración del día	18€	Homemade croquettes Depending on the day's selection
Tosta de pulpo y queso de Tetilla Pan de Carral y pimentón	19€	Octopus and Tetilla Cheese Toast Carral bread and paprika
Ensalada de tomate y burrata Con pesto de pistacho	19€	Tomato and burrata salad With pistachio pesto
Nuestro fish & chips Pescado de lonja y patata gallega	25€	Our Fish & Chips Market fish with Galician potatoes
Hamburguesa de Culto Ternera Gallega, brioche, "Tetilla", cebolla Caramelizada, panceta, vegetales y patatas	18€	"De Culto" Signature Burger Galician beef on a brioche bun with Tetilla cheese, caramelized onions, pancetta, fresh vegetables, and fries



3€/persona

3€/per person

CULTO AL PAN, LA MANTEQUILLA Y EL ACEITE

A celebration of bread, butter and olive oil

Nuestro pequeño ritual de mesa
Our little table ritual

En Culto, el pan no acompaña. El pan inicia. Cada mesa comienza con una selección de panes artesanos de Sollans y Pan Trenzado de Carral, servidos con mantequilla gallega Campo Lamela y Aceite de Oliva Virgen Extra El Cantizal.

At Culto, bread isn't just a side dish. It's the starting point. Each table begins with a selection of artisanal breads from Sollans and braided bread from Carral, served with Campo Lamela Galician butter and El Cantizal extra virgin olive oil.