

Culto®
Barra



QUESOS Y CHACINAS

Cheeses and cured meats

Cada pieza tiene su historia:
Una selección de quesos y chacinas
con especial atención al origen, el
productor y un corte que respeta
cada producto.

Every piece tells a story:
A curated selection of cheeses and
cured meats, chosen for their origin,
their makers, and a slicing technique
that honours every product.

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

Dajosefa
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 ícono 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.



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





“LOS PEPERETES” EXPERIENCE

EXPERIENCIA LOS PEPERETES

Conservas artesanas gallegas
GALICIAN ARTISAN PRESERVES

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

20€

PRECIO POR PERSONA.
MÍNIMO DOS PERSONAS

PRICE PER PERSON
MIN. TWO PEOPLE