

EST. 1742

# PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

# carta

## PARA COMEZAR

|  |         |
|--|---------|
| Mexilóns en Escabeche de Cítricos  | 10,00 € |
| <small>Mejillones en Escabeche de Cítricos</small>                         |         |
| Croquetas de Chipirón e Caviar Afumado (6 Uds)                             | 14,00 € |
| <small>Croquetas de Chipirón y Caviar Ahumado (6 Uds)</small>              |         |
| Tomate Negro de Santiago, Queixo do Cebreiro e Alfábega                    | 15,00 € |
| <small>Tomate Negro de Santiago, Queso de Cebreiro y Albahaca</small>      |         |
| Bonito de Burela Adobado en Yuzu   | 16,00 € |
| <small>Bonito de Burela Adobado en Yuzu</small>                            |         |
| Canelón de Bogavante   | 16,50 € |
| <small>Canelón de Bogavante</small>  |         |
| Sardiña Afumada na Casa, Alioli de Allo Negro e Pan Sardo                  | 13,00 € |
| <small>Sardina Ahumada en Casa, Alioli de Ajo Negro y Pan Sardo</small>    |         |
| Steak Tartar de Tenreira Galega Suprema e Xeado de Mostaza                 | 18,00 € |
| <small>Steak Tartar de Ternera Gallega Suprema y Helado de Mostaza</small> |         |
| Brioche de Cochinita Pibil (Unidade)                                       | 10,00 € |
| <small>Brioche de Cochinita Pibil (Unidad)</small>                         |         |

## CONTINUAMOS CON

|   |         |
|---|---------|
| Corvina en Caldo de Mar e Berberechos de Cambados                                 | 19,00 € |
| <small>Corvina en Caldo de Mar y Berberechos de Cambados</small>                  |         |
| Lubina á Brasa e Percebes   | 25,00 € |
| <small>Lubina a la Brasa y Percebes</small>                                       |         |
| Merluza de Celeiro e Pil pil de Chícharo  | 20,00 € |
| <small>Merluza de Celeiro y Pil Pil de guisante</small>                           |         |
| Lingote de Porco Celta  | 19,00 € |
| <small>Lingote de Porco Celta</small>   |         |
| Costela de Vaca Madurada a Baixa Temperatura                                      | 23,50 € |
| <small>Costilla de Vaca Madurada a Baja Temperatura</small>                       |         |
| Solombo de Tenreira Galega á Brasa e Demi-glance de Melocotón                     | 25,00 € |
| <small>Solomillo de Ternera Gallega a la Brasa y Demi-glance de Melocotón</small> |         |
| Chuletón de Vaca Madurada (Kg)  | 70,00 € |
| <small>Chuletón de Vaca Madurada (Kg)</small>                                     |         |

## UN BO FINAL

|   |        |
|---|--------|
| Torta ao Forno de Queixos Galegos                                 | 6,00 € |
| <small>Tarta al Horno de Quesos Gallegos</small>                  |        |
| Froita da Paixón en Texturas                                      | 6,00 € |
| <small>Maracuyá en Texturas</small>                               |        |
| Tartaleta de Limón e Froitos Vermellos                            | 6,00 € |
| <small>Tartaleta de Limón y Frutos Rojos</small>                  |        |
| Biscoito de Chocolate Quente, Avelá e Plátano                     | 6,00 € |
| <small>Bizcocho de Chocolate Caliente, Avellana y Plátano</small> |        |

## MENU DEGUSTACIÓN

|  |              |
|--|--------------|
| Un percorrido pola nosa carta                      | 50,00€/pers. |
| <small>Un recorrido por nuestra carta</small>      |              |
| Maridaxe cos viños da adega                        | 25,00€/pers. |
| <small>Maridaje con los vinos de la bodega</small> |              |

EST. 1742

PAZO D TOUBES  
RESTAURANTE

## AVIA, MIÑO E ARNOIA

*o mellor na casa*

|                      |      |  |      |
|----------------------|------|--|------|
| Viña Costeira        | 2021 | Treixadura, albariño, godello, loureira, tarrantés | 15 € |
| Alén da Istoría      | 2020 | Mencía, caíño, sousón, ferrón, brancellao          | 15 € |
| Tamborá              | 2020 | Godello  | 18 € |
| Modus Vivendi        | 2020 | Treixadura, albariño, loureira                     | 18 € |
| Colección 68         | 2020 | Treixadura, albariño, godello                      | 18 € |
| Amadeus              | 2019 | Treixadura   | 20 € |
| Colección 68 Barrica | 2019 | Treixadura   | 22 € |
| Toubes               | 2017 | Treixadura, albariño, loureira                     | 26 € |

*veciños destes vales*

|                    |      |  |      |
|--------------------|------|--|------|
| A Seara            | 2020 | Caíño, mencía, brancellao              | 20 € |
| Branco dos Canotos | 2019 | Albariño, caíño branco, lado, loureira | 24 € |
| O Paraugas         | 2019 | Treixadura, albariño, godello          | 28 € |
| A Teixa            | 2018 | Treixadura                             | 29 € |
| Xanledo            | 2019 | Brancellao, caíño longo                | 29 € |
| Ollos de Roque     | 2019 | Treixadura, lado, agudelo              | 30 € |
| Wish               | 2017 | Castes autóctonas tintas               | 35 € |
| Chans e Lus        | 2017 | Caiño bravo, brancellao, mencía        | 38 € |
| Salvaxe            | 2019 | Treixadura, albariño, lado, godello    | 38 € |

## RÍAS ATLÁNTICAS

|                     |      |              |      |
|---------------------|------|--------------|------|
| Vía Barrosa         | 2021 | Albariño     | 18 € |
| Sacabeira           | 2019 | Albariño     | 23 € |
| Zarate o Balado     | 2020 | Albariño     | 32 € |
| Paco y Lola Vintage | 2015 | Albariño     | 25 € |
| Viruxe              | 2019 | Mencia       | 27 € |
| La Mar              | 2018 | Caíño branco | 30 € |
| Goliardo            | 2017 | Caíño tinto  | 36 € |
| Vindel              | 2017 | Albariño     | 36 € |
| Albino              | 2020 | Caíño tinto  | 37 € |
| Leirana A Telleira  | 2020 | Albariño     | 38 € |

## OS CAÑÓNS SAGRADOS

|                            |      |                             |      |
|----------------------------|------|-----------------------------|------|
| Cuesta de los Olivos       | 2020 | Godello                     | 19 € |
| Tolo do Xisto              | 2017 | Mencia                      | 23 € |
| Gavela da Vila             | 2019 | Palomino                    | 24 € |
| Régoa                      | 2009 | Mencia, brancellao          | 25 € |
| Fedellos do Couto Bastarda | 2020 | Merenzao                    | 30 € |
| Algueira Serradelo         | 2015 | Brancellao                  | 41 € |
| Pacio                      | 2019 | Brancellao, merenzao, caíño | 44 € |
| Silice Finca Lobeiras      | 2016 | Mencia, merenzao            | 99 € |

## PEDRA E PIZARRA DO SIL

|                  |      |                          |      |
|------------------|------|--------------------------|------|
| Viña Costeira    | 2020 | Mencia                   | 15 € |
| Modus Vivendi    | 2020 | Mencia, sousón, garnacha | 18 € |
| Vía Barrosa      | 2020 | Godello                  | 18 € |
| Vía XVIII        | 2018 | Garnacha                 | 20 € |
| Codos de Larouco | 2020 | Godello                  | 22 € |
| Codos de Larouco | 2018 | Mencia                   | 22 € |
| As 2 Ladeiras    | 2019 | Godello                  | 26 € |
| Ceibo            | 2019 | Godello                  | 28 € |
| O Tesouro        | 2019 | Albarello                | 34 € |

## ENTROIDO NO TÁMEGA

|                            |      |                                  |      |
|----------------------------|------|----------------------------------|------|
| Alanda Branco              | 2019 | Dona branca, treixadura, godello | 25 € |
| Couto Mixto                | 2018 | Bastardo, caíño, mencia          | 28 € |
| Lobarzán Isaura Bastardo   | 2018 | Merenzao                         | 35 € |
| Q.M. Treixadura Baixo Velo | 2016 | Treixadura                       | 43 € |

## CAMPO DE CASTELA

|                               |      |                                       |      |
|-------------------------------|------|---------------------------------------|------|
| Brezo                         | 2020 | Godello                               | 18 € |
| Parajes                       | 2019 | Mencia                                | 24 € |
| Dehesa 5 Generación           | 2016 | Tempranillo                           | 19 € |
| Barcolobo Victoria            | 2019 | Tempranillo, syrah, cabernet          | 24 € |
| Valduero Una Cepa             | 2018 | Tempranillo                           | 37 € |
| Matallana                     | 2020 | Tempranillo, garnacha, bobal, albillo | 49 € |
| Navaherreros                  | 2019 | Garnacha                              | 22 € |
| Tragaldabas                   | 2017 | Rufete                                | 26 € |
| La Bruja de Rozas             | 2020 | Garnacha                              | 28 € |
| Carlos Moro Finca Valdehierro | N.V. | Tempranillo                           | 30 € |

## DO EBRO AO ATLÁNTICO

|                         |      |  |      |
|-------------------------|------|--|------|
| Tritium Crianza         | 2013 | Tempranillo                              | 18 € |
| Flor de Muga            | 2020 | Garnacha                                 | 26 € |
| Lanzaga                 | 2017 | Tempranillo, garnacha, graciano          | 33 € |
| Muga Selección Especial | 2016 | Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano | 36 € |
| Trotamundos             | 2016 | Viura, garnacha blanca, maturana blanca  | 46 € |
| Prado Enea              | N.V. | Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano | 58 € |
| Migan                   | 2020 | Listán negro                             | 38 € |
| Palo blanco             | 2020 | Listán blanco                            | 39 € |

## NON HAI FRONTEIRAS BRANCAS

|                              |      |                  |      |
|------------------------------|------|------------------|------|
| Mastri Vernacoli             | 2020 | Pinot grigio     | 18 € |
| Selbasch-Oster QBA Trocken   | 2019 | Riesling         | 25 € |
| Louis Jadot Macon-Villages   | 2019 | Chardonnay       | 27 € |
| Te Mata                      | 2017 | Sauvignon blanc  | 28 € |
| Hugel                        | 2018 | Gewurztraminer   | 29 € |
| Delaporte Sancerre Chavignol | 2020 | Sauvignon blanc  | 33 € |
| Domäne Wachau Ried           | 2018 | Grüner veltliner | 35 € |
| Baumard Savennieres Clos     | 2018 | Chenin blanc     | 38 € |
| Fumey-Chatelain              | 2016 | Savagnin         | 42 € |
| Faiveley Meursault           | 2017 | Chardonnay       | 67 € |

## NON HAI FRONTEIRAS TINTAS

|                                 |      |  |      |
|---------------------------------|------|--|------|
| Chateau Villa Bel-Air           | 2016 | Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc | 32 € |
| Bonardot Hautes Côtes Beaune    | 2019 | Pinot Noir                                 | 33 € |
| Alain Graillot Crozes-Hermitage | 2019 | Syrah                                      | 42 € |
| Gagliasso Barolo Tre Utin       | 2017 | Nebbiolo                                   | 43 € |
| Faiveley Chambolle-Musigny      | 2013 | Pinot Noir                                 | 80 € |

# os vinhos da adega do Pazo

## ESPUMOSOS DO MUNDO

|   |      |                             |      |
|---|------|-----------------------------|------|
| Lúa de Costeira Brut                      | N.V. | Treixadura                  | 18 € |
| Lúa Jazz Brut                             | N.V. | Treixadura                  | 20 € |
| Lúa Jazz Brut Nature                      | N.V. | Treixadura                  | 38 € |
| Adega Vertice Millesime                   | 2013 | Malvasía, rabigato, gouveio | 29 € |
| Gramona Imperial                          | 2014 | Xare-lo, macabeo, parellada | 32 € |
| Marie Courtin Cuvée                       | N.V. | Pinot Noir                  | 60 € |
| Pierre Gerbais Champ Viole                | N.V. | Chardonnay                  | 74 € |
| Larmander-Bernier Terre de Vertus 1er cru | 2014 | Chardonnay                  | 89 € |

## DOCES E FORTIFICADOS

|                                 |      |  |      |               |
|---------------------------------|------|--|------|---------------|
| Los Cahireles Manzanilla pasada | N.V. | Palomino   | 5 €  | 32 €          |
| Amontillado 12 años Príncipe    | N.V. | Palomino   | 5 €  | 33 €          |
| Taylor´s Tawny 10               | N.V. | Touriga Nacional, tinta barroca, tinta roriz, touriga franca | 4 €  | 37 €          |
| Tostado de Costeira             | N.V. | Treixadura   | 8 €  | 42 €          |
| Sitta dulce Nana                | N.V. | Albariño   | 9 €  | 62 €          |
| Fumey-Chatelain Vin Jaune       | 2014 | Savagnin   | 10 € | 82 € (62 cl.) |



EST. 1742

**PAZO D TOUBES**

RESTAURANTE