

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

carta

PARA COMEZAR

Mexilóns en escabeche de cítricos	10,00
<small>Mejillones en escabeche de cítricos</small>	
Crema de boletus edulis, ñoquis de calabaza e Galmesán	15,00
<small>Crema de boletus edulis, ñoquis de calabaza y Galmesán</small>	
Milfollas de anguía do Miño, micuit caseiro e breva	20,00
<small>Milhojas de anguila del Miño, micuit casero y breva</small>	
Gambas de Huelva “Ó Allíño”	16,50
<small>Gambas de Huelva al ajillo</small>	
Canelón de Bogavante	16,50
<small>Canelón de Bogavante</small>	
Ravioli de cocido e o seu caldo	14,00
<small>Ravioli de cocido y su caldo</small>	
Steak tartar de tenreira galega suprema e xeadado de mostaza	18,00
<small>Steak Tartar de Ternera Gallega Suprema y Helado de Mostaza</small>	
Ssam de vieira e papada celta	20,00
<small>Ssam de vieira y papada celta</small>	

CONTINUAMOS CON

Peixe do día	S/M
<small>Pescado del día</small>	
San Martiño á brasa, demi glacé e verduriñas de tempada	28,00
<small>San Martiño a la brasa, demi glacé y verduras de temporada</small>	
Corvina, fondo de algas e berberecho de Cambados	19,00
<small>Corvina, fondo de algas y berberecho de Cambados</small>	
Lingote de porco celta, mazá e boniato	19,50
<small>Lingote de “porco celta”, manzana y boniato</small>	
Costela de vaca madurada a baixa temperatura	25,00
<small>Costilla de vaca madurada a baja Temperatura</small>	
Solombo de tenreira galega, pak choi e San Simón da costa	26,00
<small>Solomillo de ternera gallega, pak choi y San Simón de la costa.</small>	
“Manitas de porco celta” e trufa	18,00
<small>“Manitas de porco celta” y trufa</small>	
Arroz de pato e seta de tempada	30,00
<small>Arroz de pato y setas de temporada</small>	

UN BO FINAL

Torta ao Forno de Queixos Galegos	6,50
<small>Tarta al Horno de Quesos Gallegos</small>	
Creoso de chocolate branco	6,50
<small>Creoso de chocolate blanco</small>	
Mousse de mango e brownie	6,50
<small>Mousse de mango y brownie</small>	
Plátano flambé, laranxa e coco	6,50
<small>Plátano flambé, naranja y coco</small>	

MENU DEGUSTACIÓN

Un percorrido pola nosa carta	55,00 /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>	

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

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
Larmandier-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.)