
MENÚS NADAL



1

ENTRANTES

Croquetas de paleta ibérica e maionesa de xamón

Empanada de croca e boletus

PEIXE

A nosa merluza do pincho "á galega"

CARNE

Lingote de porco celta, mazá e boniato

SOBREMESA

Cremosos de chocolate branco, froitos vermellos
e améndoas

Petit four caseiro, polvorón de castañas

Maridaxe cos viños

Colección 68

Alén da Istoría

45€ / persoa

MENÚS NADAL



2

ENTRANTES

Brick de langostino crocante e froita da paixón

Ssam de vieira e papada celta

PEIXE

Rodaballo meunière, espuma de San Simón
e berberechos de Cambados

CARNE

Costela de vaca a baixa temperatura, demi-glacé e trufa

SOBREMESA

Torrexas brioche con xeados de coco

Petit four caseiro, polvorón de castañas

Maridaxe cos viños

Amadeus Treixadura

Modus Vivendi Mencía

Pazo Burbujas

55€ / persoa

MENÚS NADAL



3

ENTRANTES

Brick de langostino crocante e froita da paixón
Canelón de Lubrigante

PEIXE

Robaliza en dúas coccións, cremosos de coliflor
e caviar afumado

CARNE

Lombo de tenreira á brasa, verduriñas e demi-glance

SOBREMESA

Torta ao Forno de Queixos Galegos
Petit four caseiro, polvorón de castañas

Maridaxe cos viños

Toubes
Codos Larouco Mencía
Lúa Jazz Brut

65€ / persoa

