

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	25
Branco dos Canotos	2019	Albariño, caíño branco, lado, loureira	27
O Paraugas	2019	Treixadura, albariño, godello	32
Xanledo	2019	Brancellao, caíño longo	32
Ollos de Roque	2019	Treixadura, lado, agudelo	34
Wish	2017	Castes autóctonas tintas	41
Chans e Lus	2017	Caíño bravo, brancellao, mencía	44
Salvaxe	2019	Treixadura, albariño, lado, godello	42
Viña de Martín Escolma	2017	Treixadura, outras	49
Toxal	2020	Treixadura, albariño	27
Pepe Carrasca	2020	Treixadura	28

RÍAS ATLÁNTICAS

Vía Barrosa	2021	Albariño	18
Sacabeira	2019	Albariño	26
Zarate o Balado	2020	Albariño	44
Paco y Lola Vintage	2015	Albariño	25
Viruxe	2019	Mencia	34
La Mar	2018	Caíño branco	32
Goliardo	2017	Caíño tinto	40
Vindel	2017	Albariño	36
Albino	2020	Caíño tinto	37
Leirana A Telleira	2020	Albariño	39

OS CAÑÓNS SAGRADOS

Cuesta de los Olivos	2020	Godello	24
Tolo do Xisto	2017	Mencia	26
Gavela da Vila	2019	Palomino	24
Régoa	2009	Mencia, brancellao	28
Fedellos do Couto Bastarda	2020	Merenzao	34
Algueira Serradelo	2015	Brancellao	41
Pacio	2019	Brancellao, merenzao, caíño	52
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	28
Ceibo	2019	Godello	32
O Tesouro	2019	Albarello	36

ENTROIDO NO TÁMEGA

Alanda Branco	2019	Dona branca, treixadura, godello	28
Couto Mixto	2018	Bastardo, caíño, mencia	34
Lobarzán Isaura Bastardo	2018	Merenzao	38
Q.M. Treixadura Baixo Velo	2016	Treixadura	46

CAMPO DE CASTELA

Brezo	2020	Godello	21
Parajes	2019	Mencia	24
Dehesa 5 Generación	2016	Tempranillo	21
Barcolobo Victoria	2019	Tempranillo, syrah, cabernet	28
Valduero Una Cepa	2018	Tempranillo	43
Matallana	2020	Tempranillo, garnacha, bobal, albillo	49
Navaherreros	2019	Garnacha	25
Tragaldabas	2017	Rufete	28
La Bruja de Rozas	2020	Garnacha	32
Carlos Moro Finca Valdehierro	N.V.	Tempranillo	30

DO EBRO AO ATLÁNTICO

Tritium Crianza	2013	Tempranillo	21
Flor de Muga	2020	Garnacha	29
Lanzaga	2017	Tempranillo, garnacha, graciano	37
Muga Selección Especial	2016	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	38
Trotamundos	2016	Viura, garnacha blanca, maturana blanca	51
Prado Enea	N.V.	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	62
Migan	2020	Listán negro	42
Palo blanco	2020	Listán blanco	42

NON HAI FRONTEIRAS BRANCAS

Mastri Vernacoli	2020	Pinot grigio	21
Selbasch-Oster QBA Trocken	2019	Riesling	28
Louis Jadot Macon-Villages	2019	Chardonnay	29
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	48
Faiveley Meursault	2017	Chardonnay	82



NON HAI FRONTEIRAS TINTAS

Chateau Villa Bel-Air	2016	Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	32
Bonardot Hautes Côtes Beaune	2019	Pinot Noir	38
Alain Graillot Crozes-Hermitage	2019	Syrah	44
Gagliasso Barolo Tre Utin	2017	Nebbiolo	45
Faiveley Chambolle-Musigny	2013	Pinot Noir	86

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	32
Gramona Imperial	2014	Xare-lo, macabeo, parellada	34
Marie Courtin Cuvée	N.V.	Pinot Noir	65
Pierre Gerbais Champ Viole	N.V.	Chardonnay	83
Larmander-Bernier Terre de Vertus 1er cru	2014	Chardonnay	96

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.)