

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

carta

PARA COMEZAR

Micuit caseiro, pera e Mencía	16,00 €
<small>Micuit casero, pera y Mencía</small>	
Canelón de Galo de Mos e Shitake de Trives (8 uds.)	16,00 €
<small>Canelón de Gallo de Mos y Shitake de Trives</small>	
Mexilóns en escabeche de cítricos	12,00 €
<small>Mejillones en escabeche de cítricos</small>	
Calamar da Ría á brasa e chalotas	16,00 €
<small>Calamar de la Ría a la brasa y chalotas</small>	
Vieira e papada celta	20,00 €
<small>Vieira y papada celta</small>	
Ensalada de tomate negro de Santiago eco, vinagreta de fresas e queixo Cebreiro	15,00 €
<small>Ensalada de tomate negro de santiago eco, vinagreta de fresas y queso cebreiro</small>	
Bolo de vento de gambón e ourizo	17,00 €
<small>Buñuelo de gambón y erizo</small>	
Bonito de Burela, aderezo de aji-maracuxá e tomatitos	20,00 €
<small>Bonito de Burela, aliño de aji-maracuyá y tomatitos</small>	

CONTINUAMOS CON

Peixe do día	S/M €
<small>Pescado del día</small>	
Merluza do Pincho lañada, faba de Lourenzá e navalla	23,00 €
<small>Merluza del Pincho lañada, haba de Lourenzá y navaja</small>	
Mero á brasa, crema de crustáceos e abelá	29,00 €
<small>Mero a la brasa, crema de crustáceos y avellana</small>	
Cordeiro de leite, anacardos e crema de apionabo	24,00 €
<small>Cordero lechal, anacardos y crema de apionabo</small>	
Costela melosa de vaca, pataca afumada e brotes aliñados	25,00 €
<small>Costilla melosa de vaca, patata ahumada y brotes aliñados</small>	
Solombo de tenreira, bordelesa e pastel de pataca e vainilla	28,00 €
<small>Solomillo de ternera, bordelesa y pastel de patata y vainilla</small>	

UN BO FINAL

Torta ao forno de Queixos Galegos	6,50 €
<small>Tarta al horno de Quesos Gallegos</small>	
Brownie de chocolate branco e fresas	6,50 €
<small>Brownie de chocolate blanco y fresas</small>	
Mousse de aguacate, espuma de hierbaluisa, yuzu e crumble de iogur	6,50 €
<small>Mousse de aguacate, espuma de hierbaluisa, yuzu e crumble de yogur</small>	
Milfollas de manzá	6,50 €
<small>Milhojas de manzana</small>	

MENU DEGUSTACIÓN "ENVERO"

(4 entrantes, 2 pescados, 2 postres, petit fours)

Hora límite 15:00 h

Unha viaxe sensorial completa pola nosa carta	70,00/pers.
<small>Un viaje sensorial a la vez que descubres Toubes</small>	
Maridaxe cos viños da adega	+40,00/pers.
<small>Maridaje con los vinos de la bodega</small>	

MENU DEGUSTACIÓN "FLORACIÓN"

(4 entrantes, 1 pescado, 1 carne, 1 postre, petit fours)

Un percorrido pola nosa carta	55,00/pers.
<small>Un recorrido por nuestra carta</small>	
Maridaxe cos viños da adega	+30,00/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	16 €
Alén da Istoría	2020	Mencia, caíño, sousón, ferrón, brancellao	15 €
Tamborá	2022	Godello	18 €
Modus Vivendi	2021	Treixadura, albariño, loureira	18 €
Colección 68	2021	Treixadura, albariño, godello	18 €
Amadeus	2022	Treixadura	20 €
Colección 68 Barrica	2019	Treixadura	22 €
Toubes	2022	Treixadura, albariño, loureira	26 €
A Man	2021	Mencia e outras	23 €
Toxal	2020	Treixadura e albariño	27 €

veciños destes vales

Branco dos Canotos	2019	Albariño, caíño branco, lado, loureira	27 €
O Paraugas	2019	Treixadura, albariño, godello	32 €
Xanledo	2020	Brancellao, caíño longo	34 €
Ollos de Roque	2019	Treixadura, lado, agudelo	34 €
Wish	2018	Castes autóctonas tintas	40 €
Chans e Lus	2017	Caiño bravo, brancellao, mencia	38 €
Salvaxe	2019	Treixadura, albariño, lado, godello	43 €
Torna Dos Pasas Escolma	2017		54 €

RÍAS ATLÁNTICAS

Vía Barrosa	2020	Albariño	18 €
Sacabeira	2021	Albariño	26 €
Zarate o Balado	2020	Albariño	44 €
Paco y Lola Vintage	2015	Albariño	29 €
La Mar	2018	Caíño branco	32 €
Goliardo	2017	Caíño tinto	40 €
Vindel	2017	Albariño	36 €
Leirana A Telleira	2020	Albariño	42 €

OS CAÑÓNS SAGRADOS

Cuesta de los Olivos	2020	Godello	24 €
Coleiro	2020	Mencía	26 €
Tolo do Xisto	2017	Mencía	24 €
Gavela da Vila	2019	Palomino	25 €
Régoa	2009	Mencía, brancellao	28 €
Lousas	2021	Mencia e outras	38 €
Algueira Serradelo	2015	Brancellao	41 €
Pacio	2018	Brancellao, merenzao, caíño	52 €
Silice Finca Lobeiras	2016	Mencía, merenzao	108 €

PEDRA E PIZARRA DO SIL

Viña Costeira	2021	Mencia	16 €
Modus Vivendi	2020	Mencia, sousón, garnacha	18 €
Vía Barrosa	2020	Godello	18 €
Vía XVIII	2017	Garnacha	20 €
Codos de Larouco	2020	Godello	24 €
Codos de Larouco	2018	Mencia	24 €
As 2 Ladeiras	2019	Godello	28 €
Ceibo	2019	Godello	32 €
O Tesouro	2019	Albarello	38 €

ENTROIDO NO TÁMEGA

Alanda Branco	2019	Dona branca, treixadura, godello	34 €
Couto Mixto	2018	Bastardo, caíño, mencia	36 €
Lobarzán Isaura Bastardo	2019	Merenzao	41 €
Fanrela	2021	Dona branca, godello, treixadura	21 €

CAMPO DE CASTELA

Brezo	2020	Godello	24 €
Parajes	2019	Mencia	26 €
La Llorona	2021	Godello	38 €
Dehesa 5 Generación	2020	Tempranillo	22 €
Valduero Una Cepa	2016	Tempranillo	45 €
Matallana	2016	Tempranillo, garnacha, bobal, albillo	54 €
Navaherreros	2019	Garnacha	28 €
La Bruja de Rozas	2020	Garnacha	32 €

DO EBRO AO ATLÁNTICO

Tritium Crianza	2013	Tempranillo	23 €
Flor de Muga	2020	Garnacha	29 €
Lanzaga	2017	Tempranillo, garnacha, graciano	37 €
Muga Selección Especial	2016	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	46 €
Abaris Abeica	2020	Viura	36 €
Prado Enea	2015	Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	76 €
Migan	2020	Listán negro	38 €
Palo blanco	2020	Listán blanco	42 €

NON HAI FRONTEIRAS BRANCAS

Mastri Vernacoli	2020	Pinot grigio	23 €
Selbasch-Oster QBA Trocken	2020	Riesling	28 €
Giocchino Bianco	2021	Carricante, catarrato e outras	34 €
Louis Jadot Macon-Villages	2019	Chardonnay	29 €
Te Mata	2021	Sauvignon blanc	31 €
Hugel	2018	Gewurztraminer	29 €
Delaporte Sancerre Chavignol	2020	Sauvignon blanc	33 €
Domäne Wachau Ried	2021	Grüner veltliner	35 €
Baumard Savennieres Clos	2018	Chenin blanc	38 €
Faiveley Meursault	2017	Chardonnay	96 €

NON HAI FRONTEIRAS TINTAS

Chateau Villa Bel-Air	2016	Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc	36 €
Bonardot Hautes Côtes Beaune	2020	Pinot Noir	39 €
Alain Graillot Crozes-Hermitage	2019	Syrah	44 €
Giovanni Barolo	2017	Nebbiolo	49 €
Faiveley Chambolle-Musigny	2013	Pinot Noir	92 €

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	34 €
Gramona Imperial	2014	Xare-lo, macabeo, parellada	34 €
Cremant Du Jura Fumey Chatelain		Savagnin, chardonnay	38 €
Marie Courtin Cuvée	N.V.	Pinot Noir	65 €
Pierre Gerbais Champ Viole	N.V.	Chardonnay	84 €

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.)

