

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

carta

PARA COMEZAR

Croquetas de lumbrigante azul (8 uds)	15,00
<small>Croquetas de bogavante azul (8 uds)</small>	
Mexilóns en escabeche de cítricos e aire de Bergamota	13,50
<small>Mejillones en escabeche de cítricos y aire de Bergamota</small>	
Bolo de vento caseiro de papada celta curada, vieira lañada e caviar afumado (4 uds)	15,00
<small>Buñuelo casero de papada celta curada, vieira lañada y caviar ahumado (4 uds)</small>	
Ravioli de cocido galego, polvo de chourizo e garavanzos fritos	15,00
<small>Ravioli de cocido gallego, polvo de chorizo y garbanzos fritos</small>	
Micuit caseiro, pera ao Mencía e brioche	19,00
<small>Micuit casero, pera al Mencía y brioche</small>	
Sashimi de corvina á galega, alcaparras fritas, encurtidos e aliño da froita da paixón	16,50
<small>Sashimi de corvina a la gallega, alcaparras fritas, encurtidos y aliño de fruta de la pasión</small>	
Lura da Ría á brasa, consomé de fiuncho e crema de cebola	17,00
<small>Calamar de la Ría a la brasa, consomé de hinojo y crema de cebolla</small>	
Guiso de cogomelos de tempada, puré de tumpinambo, ñoquis de cabaza e xema curada	16,00
<small>Guiso de setas de temporada, puré de tumpinambo, ñoquis de calabaza y yema curada</small>	

CONTINUAMOS CON

Peixe do día	S/M
<small>Pescado del día</small>	
Lomo de robaliza ao sal e Kombu, pil pil de limón, berberechos e kale	28,50
<small>Lomo de lubina a la sal y Kombu, pil pil de limón, berberechos y kale</small>	
Mero negro da Ría, consomé tostado das súas espiñas e algas con tartar de gambón	29,50
<small>Mero negro de la Ría, consomé tostado de sus espinas y algas con tartar de gambón</small>	
Cordeiro "lechal", anacardos e crema de apionabo	23,00
<small>Cordero lechal, anacardos y crema de apionabo</small>	
Xarrete de tenreira asado a baixa temperatura, verduriñas, crema de pataca e queixo curado de cabra	19,50
<small>Jarrete de ternera asado a baja temperatura, verduritas, crema de patata y queso curado de cabra</small>	
Leitón de porco celta sen óso, chirivía, castañas e fiuncho	23,00
<small>Lechón de porco celta deshuesado, chirivía, castañas e hinojo</small>	

UN BO FINAL

Torta cremosa ao forno de queixos Savel e Josefa	7,00
<small>Tarta cremosa al horno de quesos Savel y Josefa</small>	
Semifrío de praliné e cervexa negra, chocolates e nibs de cacao	7,00
<small>Semifrío de praliné y cerveza negra, chocolates y nibs de cacao</small>	
Milfollas de mazá asada, toffee e vainilla	7,00
<small>Milhojas de manzana asada, toffee y vainilla</small>	
Cítricos da árbore	7,50
<small>Cítricos del árbol</small>	

MENU DEGUSTACIÓN "ENVERO"

(4 entrantes, 2 pescados, 1 carne, prepostre, postre, petit fours)

Hora límite 15:00 h

Unha viaxe sensorial completa pola nosa carta	70,00/pers.
<small>Un viaje sensorial completo por nuestra carta</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	60,00/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>	

AVIA, MIÑO E ARNOIA

o mellor na casa

Viña Costeira	2021	Treixadura, albariño, godello, loureira, tarrantés	16
Alén da Istoría	2020	Mencía, 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
Toubes	2022	Treixadura, albariño, loureira	26

veciños destes vales

Branco dos Canotos	2019	Albariño, caíño branco, lado, loureira	27
Chavellas	2021	Merenzao	28
Son do Arrieiro	N.V.	Castes tintas	36
Ollos de Roque	2020	Treixadura, lado, agudelo	34
Chánselus	2021	Caíño bravo, brancellao, mencía	38
A Man	2021	Mencía e outras	23
Toxal	2020	Treixadura e albariño	27
Torna Dos Pasas Escolma	2016-17	Castes autóctonas	54

RÍAS ATLÁNTICAS

Vía Barrosa	2020	Albariño	18
Paco y Lola Vintage	2015	Albariño	29
La Mar	2018	Caíño branco	32
Vindel	2017	Albariño	36
Leirana A Telleira	2020	Albariño	42
Sen etiqueta	2022	Albariño	26

OS CAÑÓNS SAGRADOS

Saiñas “O Sinuoso”	2021	Mencía	39
Coleiro	2020	Mencía	26
Tolo do Xisto	2017	Mencía	24
Gavela da Vila	2019	Palomino	25
Régoa	2009	Mencía, brancellao	28
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
Codos de Larouco	2020	Godello	24
Codos de Larouco	2021	Mencia	24
As 2 Ladeiras	2019	Godello	28
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
Carraovejas	2020	Tinto fino, cabernet, merlot	52
Valtravieso	2020	Tinto fino, cabernet, merlot	34

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 Bourgogne	N.V.	Coupage	46
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.)
Oremus 6 Puttonyos	2002	Furmint, harslevelü	14	86