

EST. 1742

# PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

# carta

## PARA COMEZAR

Croquetas de xabarín (8 uds.)	15,00€
<small>Croquetas de jabalí (8 uds)</small>	
Alcachofas carbonara e touciño celta	15,00€
<small>Alcachofas carbonara y panceta celta</small>	
Xarda afumada, ponzu e algas	15,00€
<small>Xarda ahumada, ponzu y algas</small>	
Lura na súa tinta	17,00€
<small>Calamar en su tinta</small>	
Ravioli de cocido	15,00€
<small>Ravioli de cocido</small>	
Faba de Lourenzá, caldo de nécoras e tartar de gambón	17,00€
<small>Alubia de Lourenzá, caldo de nécoras y tartar de gambón</small>	
Steak tartar de tenreira eco e pan brioche	17,00€
<small>Steak tartar de ternera eco y pan brioche</small>	
Vieira e emulsión das súas corais	18,00€
<small>Vieira y emulsión de sus corales</small>	

## CONTINUAMOS CON

Peixe do día	S/M €
<small>Pescado del día</small>	
Pescada de anzol, salsa de ourizos e tirabeques	24,00 €
<small>Merluza de anzuelo, salsa de erizos y tirabeques</small>	
Coruxo da ría, verduras de tempada e berberechos	26,00 €
<small>Coruxo de la ría, verduras de temporada y berberechos</small>	
Cordeiro eco, apionabo e bimi	26,00 €
<small>Cordero eco, apionabo y bimi</small>	
Rabo de vaca ao licor café, espárrago e trufa	25,00 €
<small>Rabo de vaca al licor café, espárrago y trufa</small>	
Solombo de porco celta e shiitake de Trives	25,00 €
<small>Solomillo de porco celta y shiitake de Trives</small>	

## UN BO FINAL

Torta cremosa ao forno de queixos Savel e Josefa	8,00 €
<small>Tarta cremosa al horno de quesos Savel y Josefa</small>	
Milfollas de chocolate branco, froitos vermellos e sorbete de vermú vermello	8,00 €
<small>Milhojas de chocolate blanco, frutos rojos y sorbete de vermut tinto</small>	
Torrixa de pan brioche e abelás	8,00 €
<small>Torrija de pan brioche y avellana</small>	
Paris Brest de pistacho	8,00 €
<small>Paris Brest de pistacho</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>	

*os*  
**Vinos**  
*da adega do Pazo*

## AVIA, MIÑO E ARNOIA

*o mellor na casa*

Viña Costeira	2021	Treixadura, albariño, godello, loureira, torrontés	16 €
Alén da Istoria	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	Caiño 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 €

EST. 1742

**PAZO D TOUBES**

RESTAURANTE

os  
viños  
da adega do Pazo

## 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	Mencia	39 €
Coleiro	2020	Mencia	26 €
Tolo do Xisto	2017	Mencia	24 €
Gavela da Vila	2019	Palomino	25 €
Régoa	2009	Mencia, brancellao	28 €
Pacio	2018	Brancellao, merenzao, caíño	52 €
Silice Finca Lobeiras	2016	Mencia, merenzao	108 €

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

*os*  
**viños**  
*da adega do Pazo*

## **PEDRA E PIZARRA DO SIL**

Viña Costeira	2021	Mencía	16 €
Modus Vivendi	2020	Mencía, sousón, garnacha	18 €
Vía Barrosa	2020	Godello	18 €
Codos de Larouco	2020	Godello	24 €
Codos de Larouco	2021	Mencía	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, mencía	36 €
Lobarzán Isaura Bastardo	2019	Merenzao	41 €
Fanrela	2021	Dona branca, godello, treixadura	21 €

EST. 1742

**PAZO D TOUBES**

RESTAURANTE

## CAMPO DE CASTELA

Brezo	2020	Godello	24 €
Parajes	2019	Mencía	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 €

