



**PAZO D TOUBES**  
EVENTOS

A romantic outdoor setting in a vineyard. In the center, a dark brown tufted sofa sits on a light-colored, shaggy rug. To the left and right are wicker chairs. The scene is decorated with large floral arrangements of yellow and red flowers on greenery, and a black metal archway is visible in the background. The vineyard rows stretch into the distance under soft, natural light.

Vuestro **“sí, quiero”** entre **viñedos**

El entorno  
PAZO D TOUBES



EST. 1742

## PAZO D TOUBES

EVENTOS

Disfrutad del entorno mágico de un Pazo de 1742, rehabilitado conservando toda su esencia y rodeado de sus antiguos viñedos, en el origen del Ribeiro.

Piedra, acero y vides nos conectan con la naturaleza y hacen realidad los mejores momentos. Un entorno versátil capaz de adaptarse a vuestras necesidades para conseguir celebraciones inigualables.





EST. 1742

## PAZO D TOUBES

EVENTOS


Contamos con diferentes espacios que os permitirán personalizar cada rincón con vuestra esencia y conseguir una boda de ensueño.

Disponemos de restaurante propio, salón para celebraciones, espacios al aire libre rodeados de naturaleza, opciones para ceremonias en exterior e interior, terraza con vistas al valle del Ribeiro y parking.

Dadle un toque especial a vuestro día utilizando la sala de catas y el espacio de crianza en barricas de nuestro pazo -bodega del S. XVIII.

La cócina  
PAZO D TOUBES





El restaurante del Pazo de Toubes cuenta con la recomendación de la **Guía Repsol** desde el año 2023.

Las **propuestas culinarias** del Chef del Pazo de Toubes nos trasladan una combinación perfecta de la mejor gastronomía de Galicia maridada con nuestros vinos de finca. Una experiencia gastronómica única creada para para cada momento.

El equipo de cocina y sala del Pazo de Toubes está en contacto directo con los comensales cuidando cada detalle.

EST. 1742

**PAZO D Toubes**

VINOS DE FINCA

# Menús de Toubes

Selección de gastronomía extraordinaria





# Aperitivos Fríos

Jamón ibérico al corte

Ceviche de gambas, mango y fresa

Mejillones de la ría en escabeche de godello

Maki de salmón ahumado y aguacate

Nachos con pico de gallo

Steak tartar de ternera gallega y migas de Cea

Cucurucho de foie micuit y compota de manzana

Montadito brioche con tomate y anchoa

# Aperitivos Calientes

Brocheta de langostino crujiente y maracuyá

Chipirones fritos y alioli de ajo negro

Taco de cochinita pibil y guacamole

Navajas de la ría con vinagreta de tomate

Bao de panceta y salsa de hierbas

Croquetas caseras de paleta ibérica

Zamburiñas al Ribeiro



# Estaciones Temáticas

## **Quesos gallegos**

San Simón ahumado, Ulloa, Touza Vella, Adurado, Cebreiro, confituras y panecillos

## **Panes gallegos**

pan de Cea, pan con pasas, pan de broa, pan de castañas

## **Pulpo**

con pulpeiro de O Carballiño

## **Bivalvos**

navajas, berberechos, mejillones y zamburiñas a la plancha

## **Empanadas de nuestro obrador**

carne, atún y bacalao

## **Asiático-mexicana**

taco de cochinita pibil, nachos con pico de gallo, bao de panceta, maki de salmón y aguacate

## **Cortador de jamón**

Jamón ibérico al corte

## **Limonada**

selección de bebidas elaboradas en el Pazo con diferentes frutas



# Estaciones temáticas

Un recorrido de sensaciones que harán que los invitados disfruten de un aperitivo diferente, probando sabores maridados con la selección de vinos del Pazo.



## Joyas del mar

Bivalvos



## Fruta refrescante

Limonadas



## Arte con tijeras

Pulpo



## Un “sí” a todos

Quesos gallegos



## Viaje de sabores

Asiático-mexicana



## El corte más fino

Jamón ibérico

# Entrantes y Mariscos

Ensalada de bogavante, vinagreta de albahaca y mayonesa de jamón

Bogavante en su jugo y brotes tiernos

Salpicón de rape, centolla y gambón

Vieiras a la gallega, queso ahumado y crujiente de jamón

Centollo (1 kg. x 4 comensal)

Cigalas (8 unds x pax)

Nécoras (1 und x pax)

Camarones cocidos (75 gr. x pax)

Percebes (60 gr. x pax)

Langostinos (8 unds x pax)

Almejas (400 gr. x pax)



# Pescados

Lubina en dos cocciones, cremoso de coliflor y salsa de langostinos

Merluza del pincho, patata revolcona y emulsión de ajada con brotes tiernos

Rodaballo al ribeiro, crema de patata ahumada y berberechos

# Carnes

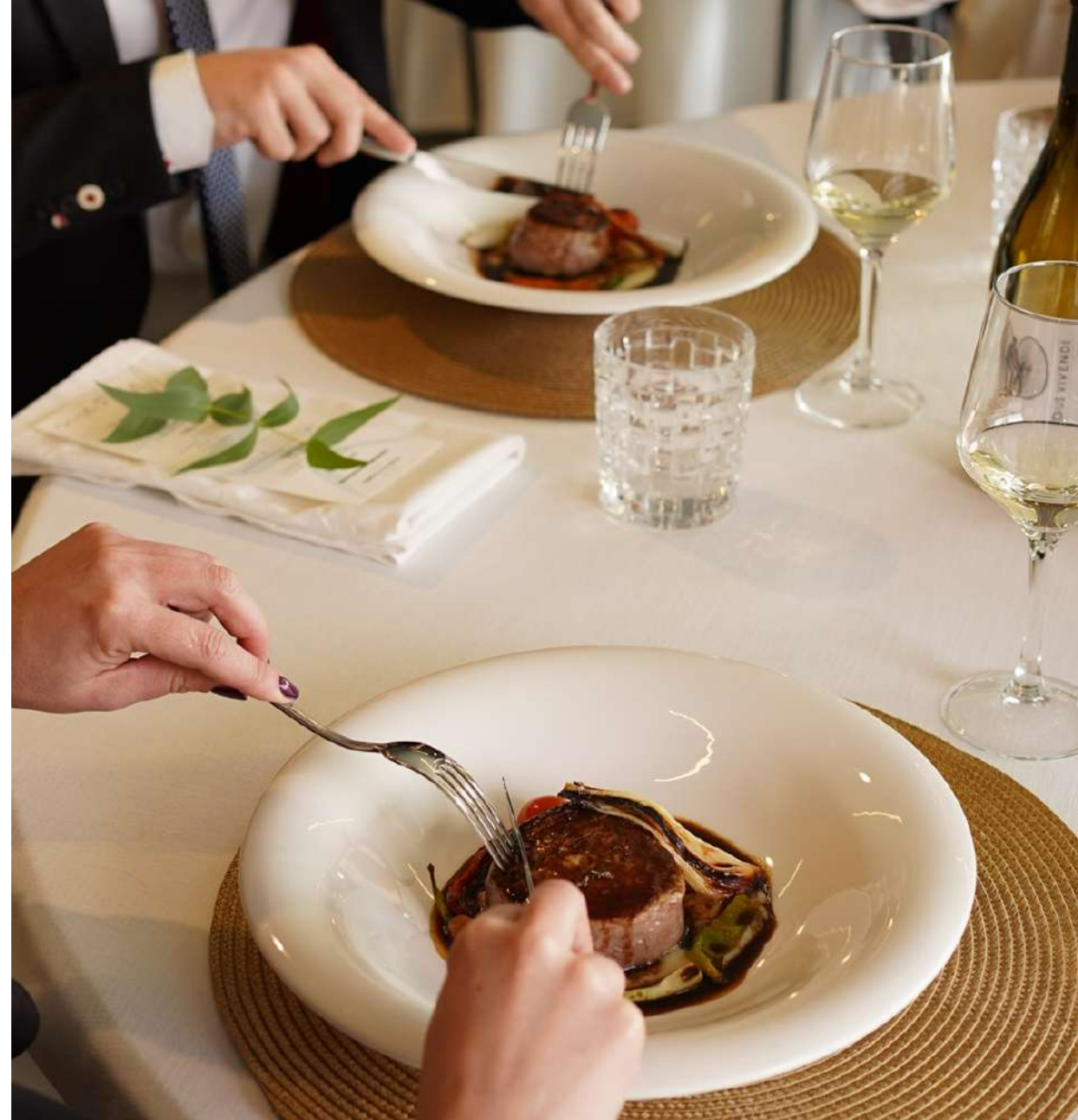
Solomillo de ternera gallega salsa demi-glacé y verduritas

Jarrete meloso al licor café pazo y parmentier de patata

Costilla de vaca madurada a baja temperatura

Lingote de cordero y manzana asada

Lingote de porco celta





# Momento dulce

Mousse de aguacate, queso de Cebreiro, lima limón y cumble

Semifrío de mango y brownie

Mousse de chocolate al ron, crema de naranja y helado de avellana

Tarta de quesos gallegos al horno

Tarta nupcial

# Bodega del Pazo

Selección de los vinos de autor de Toubes



# Selección de **blancos**



**Viña Costeira**

Treixadura, Albariño, Godello  
D.O. Ribeiro



**Modus Vivendi**

Treixadura, Albariño, Loureiro  
D.O. Ribeiro



**Amadeus**

Treixadura  
D.O. Ribeiro



**Tamborá**

Godello  
D.O. Ribeiro



**Toubes**

Treixadura, Albariño, Loureira  
D.O. Ribeiro





### **Viña Costeira Mencía**

Mencía  
D.O. Valdeorras



### **Vía Barrosa Mencía**

Mencía  
D.O. Valdeorras



### **Modus Vivendi Mencía**

Mencía  
D.O. Valdeorras



### **Codos de Larouco Barrica**

Mencía  
D.O. Valdeorras

## Selección de **tintos**

## Selección de **espumosos y licores**



### **Lúa Jazz**

Treixadura  
D.O. Ribeiro



### **Pazo Burbujas**

Variedades autóctonas



### **Licores Pazo**

Licor café de Galicia  
Licor de Hierbas  
Licor de Orujo  
Crema de Licor

# Servicios Incluidos

Todo lo que incluye la celebración en el Pazo

**Arreglo floral** de centros de mesa

**Seating plan**

**Minutas** personalizadas

**Degustación de menú**

(6 personas)

**Hospedaje** en casa rural

(6 habitaciones dobles)

**Mobiliario y espacio** para ceremonia

**Barra libre** de 3 horas



# Servicios Extras

Añadimos todos los detalles que imagináis

**Barra libre** 4 € por persona la hora extra

**DJ** (Entre 700 y 1.000 €)

**Animador infantil** (Entre 150 € y 450 €)

**Barra de mojitos de Treixadura del Pazo** 5,5 € por persona

**Decoración completa del espacio y Sitting Plan** (A consultar)

**Mesa dulce** (A consultar)

**Recena con opción dulce y salada** (A consultar)







★★★★★

## Un 10 a Pazo de Toubes

**¡No podíamos haber escogido mejor sitio para celebrar nuestra boda!**

Planificar un evento con Marcos es una maravilla, **todo son facilidades; cualquier propuesta es siempre bien recibida y consiguen llevarla a cabo.**

Fue un día inolvidable: el servicio fue exquisito; y después de meses preparando todos los detalles ver que todo sale como estaba pensado, y descubrir que Marcos, Roberto y todo su equipo tenían preapradas algunas sorpresas para los novios. **¡Es increíble!**

-Santiago

PAZO D TOUBES

★★★★★

## Un entorno magnífico

Un entorno magnífico. La atención de libro. **La cocina espectacular.**

Recomiendo reservar con la **visita a los viñedos**

-Jorge

PAZO D TOUBES

★★★★★

## Sencillamente excelente

Comimos un menú degustación con maridaje de vino. Sencillamente excelente. Además **el entorno es precioso** en plena zona de Ribeiro.

-Guillermo G.

PAZO D TOUBES

★★★★★

## Un lugar de ensueño

Un lugar de ensueño, una **comida magnífica acompañada de una localización mágica** únicamente superada por el trato del personal.

Este pazo representa totalmente la **esencia gallega**.

-Guillermo G.

PAZO D TOUBES

★★★★★

## Un paisaje idílico, todo un lujo

Asisti a una boda el pasado sábado. Excelente la comida, el entorno increíble, un paisaje idílico y el restaurante rodeado de viñedos. Todo un lujo.

Lo mejor de todo, **el equipo que atendía el evento:** profesionales, serios, amables, **siempre dispuestos a ayudar en todo y a cubrir cualquier necesidad.** Enhorabuena a todos ellos. **Hacen que el evento sea un éxito absoluto.**

-Elisa R.

PAZO D TOUBES

★★★★★

## La boda de nuestros sueños

Nos casamos el 15 de julio de tarde, y como dice el título, **no podíamos haber soñado con otra boda mejor.** Tanto el servicio como el trato hacia nosotros y hacia los invitados fue maravilloso, en todo momento estaban **atentos de que no faltara de nada,** incluso nos prepararon dos sorpresas.

Todo el equipo de Pazo, Marcos al frente, nos hizo sentir como en casa. **Todos los invitados, y nosotros, coincidimos que tanto el menú, la organización y el lugar ha sido de 10.** La boda perfecta.

-Jorge

PAZO D TOUBES

★★★★★

## Lugar increíble con personas increíbles

Tanto Marcos como todo su equipo hicieron que lo que podía haber sido una boda corriente fuera una boda por todo lo alto. **Atención, implicación, dedicación, pasión son algunas de las palabras que mejor definen a este gran equipo.**

Marcos y Roberto son las cabezas más visibles de este equipazo y no creo que este lugar pueda tener una mejor representación, **hacen todo y más para que todo esté de 10 (tanto ellos como todo el equipo que tienen detrás) y cuando consiguen llegar al 10 van y lo superan.** El chef, parte menos visible en nuestro gran día pero que si no fuera por su gran calidad nada sería lo mismo. Enorme su servicio, **platos deliciosos, los platos de siempre pero al estilo Toubes, es decir, mejorados al máximo, una delicia tanto a la vista como al gusto.**

-A. Sánchez

PAZO D TOUBES

A photograph of a wedding scene. On the left, a groom is wearing a grey suit jacket, a white shirt, and a dark tie. On the right, a bride is wearing a white dress and holding a large bouquet of flowers. The scene is filled with falling confetti and petals.

# PAZO D TOUBES

EVENTOS

**Outeiro 2, Cenlle, Ourense**

Teléfono: 613 486 141

[eventos@toubes.es](mailto:eventos@toubes.es)



@pazodetoubes

Síguenos en Instagram

**PAZO D TOUBES**  
EVENTOS