

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

carta

PARA COMEZAR

Bonito de Burela, escabeche de laranxa, Treixadura e béveras	19,00
<small>Bonito de Burela, escabeche de naranxa, Treixadura y brevas</small>	
Roast beef de lomo de vaca do país, vinagreta de café e mel de Galiza, cherry "eco" curado e brotes de mostaza	19,00
<small>Roast beef de lomo de vaca del país, vinagreta de café y miel de Galicia, cherry "eco" curado y brotes de mostaza</small>	
Polbo de roca guisado, salsa de ourizo e alga percebe	18,00
<small>Pulpo de roca guisado, salsa de erizo y alga percebe</small>	
Bolo de vento líquido de caviar afumado e anguía do Miño (2uds)	14,00
<small>Buñuelo líquido de caviar ahumado y anguila del Miño (2uds)</small>	
Ostra riza ao toque da brasa e kimchee con xel de manzá verde e apio (2uds)	13,00
<small>Ostra riza al toque de brasa y kimchee con gel de manzana verde y apio (2uds)</small>	
Berenxena asada, castaña e requieixo	12,00
<small>Berenjena asada, castaña y requesón</small>	
Ravioli de manciñas de porco Celta e bogavante (3 uds)	16,00
<small>Ravioli de manitas de porco Celta y bogavante (3 uds)</small>	
Ensalada de tomate eco e terra de AOVE Abril "Colleita propia"	14,00
<small>Ensalada de tomate eco y tierra de AOVE Abril "Cosecha propia"</small>	

CONTINUAMOS CON

Rodaballo salvaxe á brasa coa súa "auga de Lourdes" (2pax)	55,00
<small>Rodaballo salvaje a la brasa con su "agua de Lourdes" (2pax)</small>	
Bacallao ao pilpil e ameixas	26,00
<small>Bacalao al pilpil y almejas</small>	
Cabracho lañado, gamba vermella e salsa Nantua	29,00
<small>Cabracho de roca lañado, gamba roja y salsa Nantua</small>	
Cordeiro eco, albaricoque e apionabo	29,00
<small>Cordero eco, apionabo y apionabo</small>	
Rabo de vaca ao licor café, brotes frescos e trufa de verán	27,00
<small>Rabo de vaca al licor café, brotes frescos y trufa de verano</small>	
Lombo de vaca á brasa e salsa de cereixas	28,00
<small>Lomo de vaca a la brasa y salsa de cerezas</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>	
Éclair de chocolate e melocotón	8,00
<small>Éclair de chocolate y melocotón</small>	
Cromatismo de froitas vermellas	8,00
<small>Cromatismo de frutos rojos</small>	
Mango, coco e ron	8,00
<small>Mango, coco y ron</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>	

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

menu

ENGLISH

TO START WITH

Tuna from Burela, orange escabeche, Treixadura and figs Bonito de Burela, escabeche de naranja, Treixadura y brevas	19,00
Locally source roast beef, coffee and Galician honey vinaigrette, cured "eco" cherry tomato and mustards sprouts Roast beef de lomo de vaca del país, vinagreta de café y miel de Galicia, cherry "eco" curado y brotes de mostaza	19,00
Stewed rock octopus, sea urchin sauce and barnacle seaweed Pulpo de roca guisado, salsa de erizo y alga percebe	18,00
Liquid buñuelo with smoked caviar and Minho eel (2 pcs) Buñuelo líquido de caviar ahumado y anguila del Miño (2uds)	14,00
Smoked oyster with a touch of charcoal and kimchee (2pcs) Ostra riza al toque de brasa y kimchee con gel de manzana verde y apio (2uds)	13,00
Roasted eggplant, chestnut ant cottage cheese Berenjena asada, castaña y requesón	12,00
Ravioli with Celtic pork trotters and lobster (3 pcs) Ravioli de manitas de porco Celta y bogavante (3 uds)	16,00
Organic tomato salad and EVOO soil April "Own harvest" Ensalada de tomate eco y tierra de AOVE Abril "Cosecha propia"	14,00

MAIN COURSE TO CONTINUE

Grilled wild turbot with its "Lourdes water" (2pax) Rodaballo salvaje a la brasa con su "agua de Lourdes" (2pax)	55,00
Cod with pilpil and clams Bacalao al pilpil y almejas	26,00
Seared rock scorpion fish, red prawn and Nantua sauce Cabradio de roca lañado, gamba roja y salsa Nantua	29,00
Organic lamb, apricot and celeriac Cordero eco, apionabo y apionabo	29,00
Cow tail with coffee liqueur, fresh sprouts and summer truffle Rabo de vaca al licor café, brotes frescos y trufa de verano	27,00
Grilled beef tenderloin and cherry sauce Lomo de vaca a la brasa y salsa de cerezas	28,00

A GOOD ENDING

Creamy baked Savel and Josefa cheese cake Tarta cremosa al horno de quesos Savel y Josefa	8,00
Chocolate and peach éclair Éclair de chocolate y melocotón	8,00
Red fruit chromaticism Cromatismo de frutos rojos	8,00
Mango, coconut and rum Mango, coco y ron	8,00

TASTING MENU "ENVERO"

(4 starters, 2 fish, 1 meat, pre-dessert, dessert petit fours)

Time limit 15:00 h

A complete sensory journey through our menu Un viaje sensorial completo por nuestra carta	70,00/pers.
Pairing with wines from the winery Maridaje con los vinos de la bodega	+40,00/pers.

TASTING MENU "FLOWERING"

(4 starters, 1 fish, 1 meat, dessert petit fours)

A tour of our menu Un recorrido por nuestra carta	60,00/pers.
Pairing with wines from the winery Maridaje con los vinos de la bodega	+30,00/pers.

os
Vinos
da adega do Pazo

AVIA, MIÑO E ARNOIA

o mellor na casa

Viña Costeira	2023	Treixadura, albariño, godello, loureira, torrontés	16
Alén da Isteria	2020	Mencia, caíño, sousón, ferrón, brancellao	15
Tamborá	2023	Godello	18
Modus Vivendi	2023	Treixadura, albariño, loureira	18
Colección 68	2023	Treixadura, albariño, godello	20
Amadeus	2022	Treixadura	22
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	2021	Treixadura, lado, agudelo	34
Chánselus	2021	Caiño bravo, brancellao, mencia	38
A Man	2021	Mencia e outras	23
Toxal	2020	Treixadura e albariño	27
Torna Dos Pasas Escolma	2017-19	Castes autóctonas	54

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

os
Vinos
da adega do Pazo

RÍAS ATLÁNTICAS

Vía Barrosa	2023	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 CAÑONS 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	2021	Brancellao, merenzao, caíño	52
Silice Finca Lobeiras	2016	Mencia, merenzao	108

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

os
Vinos
da adega do Pazo

PEDRA E PIZARRA DO SIL

Viña Costeira	2023	Mencia	16
Modus Vivendi	2023	Mencia, sousón, garnacha	18
Vía Barrosa	2023	Godello	18
A Traba	2023	Godello	20
Codos de Larouco	2022	Godello	26
Codos de Larouco	2022	Mencia	24
As 2 Ladeiras	2019	Godello	28

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

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

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
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	51
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

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE