

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

carta

PARA COMEZAR

Mexillóns de Cambados en escabeche caseiro de mandarina e algas aliñadas Mejillones de Cambados en escabeche casero de mandarina y algas aliñadas	14,00
Roast beef de lomo de vaca do país, vinagreta de café e mel de Galiza, cherry "eco" curado e brotes de mostaza Roast beef de lomo de vaca del país, vinagreta de café y miel de Galicia, cherry "eco" curado y brotes de mostaza	19,00
Polbo de roca guisado, salsa de ourizo e alga percebe Pulpo de roca guisado, salsa de erizo y alga percebe	18,00
Viera galega afumada, emulsión de Treixadura e manteiga tostada (2uds) Viera gallega ahumada, emulsión de Treixadura y mantequilla tostada (2uds)	18,00
Ovo de Mós, shiitake de Trives e orella celta fritida con parmentier de pataca afumada Huevo de Mós, shiitake de Trives y oreja celta frita con parmentier de patata ahumada	13,00
Puerro confitado, castaña e requeseiro Puerro confitado, castaña y requesón	12,00
Ravioli de lubrigante e manciñas de porco Celta (4 uds) Ravioli de bogavante y manitas de "porco Celta" (4 uds)	16,00

CONTINUAMOS CON

Peixe da Ría á brasa coa súa "auga de Lourdes" (2 pax) Pescado de la Ría a la brasa con su "agua de Lourdes" (2 pax)	S/M
Rape á brasa con ameixas e faba pocha á mariñeira Rape a la brasa con almejas y alubia pocha a la marinera	26,00
Corvina asada, sopa aireada de chícharos, berberecho de Cambados e dashi Corvina asada, sopa aireada de guisantes, berberecho de Cambados y dashi	24,00
Presa de porco Celta marinada de mel de Galicia, mostaza e pataca dado Presa de porco Celta marinada de miel de Galicia, mostaza y patata dado	24,00
Rabo de vaca ao licor café, espuma de boletus, castañas e brotes frescos Rabo de vaca al licor café, espuma de boletus, castaña y brotes frescos	26,00
Lombo de vaca á brasa e salsa de Bourguignon Lomo de vaca a la brasa y salsa de Bourguignon	26,00

UN BO FINAL

Torta cremosa ao forno de queixos Savel e Josefa Tarta cremosa al horno de quesos Savel y Josefa	8,00
Crema de cítricos, merengue e crumble Crema de cítricos, merengue y crumble	8,00
Torrixa brioche e mazá Torrija brioche y manzana	8,00
Brownie atemperado, avelá e sopa de chocolate especiado Brownie templado, avellana y seopa de chocolate especiado	8,00

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

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.

Un viaje sensorial completo por nuestra carta

Maridaxe cos viños da adega

+40,00/pers.

Maridaje con los vinos de la bodega

MENU DEGUSTACIÓN "FLORACIÓN"

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

Un percorrido pola nosa carta

60,00/pers.

Un recorrido por nuestra carta

Maridaxe cos viños da adega

+30,00/pers.

Maridaje con los vinos de la bodega

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 Istoría	2020	Mencía, 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, mencía	38
A Man	2021	Mencía 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