

A photograph of a dining table set for a Christmas meal. The table is dark wood and features a central runner of dried herbs, berries, and citrus slices. Several lit candles in gold holders are scattered along the runner. In the foreground, a white plate with a ribbed rim holds a portion of food, and a person's hands are seen using a fork and knife. In the background, a bottle of wine and a glass of white wine are visible. The overall atmosphere is warm and festive.

MENÚS DE NAVIDAD

— PAZO D TUBES —

MENÚS DE NAVIDAD

✧ MENÚ TAMBORÁ ✧

APERITIVOS

Jamón selecto al corte

Pan bao de panceta ibérica y gel de hierbas

ENTRANTE

Canelón de bogavante

PESCADO

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

SORBETE

Pazo Burbujas

CARNE

Lingote de Porco Celta y manzana asada

POSTRE

Semifrío de mango y brownie

65€ /persona

BODEGA:

Vino blanco: Tamborá D.O. Ribeiro

Vino tinto: Alen da Istoría D.O. Ribeiro



MENÚS DE NAVIDAD

✧ MENÚ AMADEUS ✧

APERITIVOS

Montadito brioche con tomate y anchoa

Chipirones fritos y alioli de ajo negro

ENTRANTE

Vieiras a la gallega, queso ahumado y
crujiente de jamón

PESCADO

Rodaballo al Ribeiro, verduritas salteadas y
berberechos

SORBETE

Pazo Burbujas

CARNE

Jarrete meloso al licor café Pazo y
parmentier de patata

POSTRE

Tarta de quesos gallegos al horno

70€ /persona

BODEGA:

Vino blanco: Amadeus D.O. Ribeiro

Vino tinto: Modus Vivendi D.O. Valdeorras

MENÚS DE NAVIDAD

✧ MENÚ TOUBES ✧

APERITIVOS

Empanada de nuestro obrador
Brocheta de langostinos y salsa maracuyá
Croquetas caseras de paleta ibérica

ENTRANTE

Vieiras a la gallega, queso ahumado
y crujiente de jamón

PESCADO

Lubina en dos cocciones, kale frita y su gambón

SORBETE

Pazo Burbujas

CARNE

Costilla de vaca madurada a baja temperatura

POSTRE

Mousse de chocolate al ron

80€ /persona

BODEGA:

Vino blanco: Toubes D.O. Ribeiro
Vino tinto: Codos de Larouco D.O. Valdeorras
Espumoso: Lua Jazz D.O. Ribeiro