

PARA COMEZAR

Sashimi de Sargo, aceite especiado, encurtidos e caldo de cigala	18,00
Sashimi de Sargo, aceite especiado, encurtidos y fumet de cigalas	
Tataki de vaca, ponzu-miso, cherry curado e brotes de mostaza	16,00
Tataki de vaca, ponzu-miso, cherry curado y brotes de mostaza	
Ourizo de mar e gamba vermella (2 uds)	17,00
Ourizo de mar y gamba roja (2 uds)	
Vieira galega afumada, emulsión de Treixadura e manteiga tostada (2uds)	19,00
Vieira gallega ahumada, emulsión de Treixadura y mantequilla tostada (2uds)	
Boliño de polvo (4 uds)	14,00
Buñuelo de pulpo	
Boletus e ovo de Mós	16,00
Boletus y huevo de Mós	
Faba Galáica e ameixas, embutido de mar e salsa verde	19,50
Alubia Galáica y almejas, embutido de mar y salsa verde	

CONTINUAMOS CON

Peixe da Ría coa súa “auga de Lourdes” (2 pax)	S/M
Pescado de la Ría con su “agua de Lourdes” (2 pax)	
Robaliza á brasa, porro afumado , escabeche de laranxa	29,00
Lubina a la brasa, puerro ahumado, escabeche de naranja	
Pescada do pincho en caldeirada á nosa maneira	24,00
Merluza de pincho en caldeirada a nuestra manera	
Carrillera de tenreira, holandesa de pemento asado e verduriñas glaseadas	24,00
Carrillera de ternera, holandesa de pimiento asado y verduritas glaseadas	
Magret de pato zenoura e cremoso de mazá	27,00
Magret de pato zanahoria y cremoso de manzana	
Lombo de vaca Frisona á brasa con pataca salteada e verduriñas	26,00
Lomo de vaca Frisona a la brasa con patata salteada y verduras	

UN BO FINAL

Torta cremosa ao forno de queixos Savel e Josefa	8,00
Tarta cremosa al horno de quesos Savel y Josefa	
Tatín de mazá	8,00
Tatín de manzana	
Milfollas de avelá e toffee de café	8,00
Milhojas de avellana y toffee de café	
Micuit de cabaza e chocolate branco, ganache de laranxa e canela	8,00
Micuit de calabaza y chocolate blanco, ganache de naranja y canela	

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

TO START

Sargo Sashimi, spiced oil, pickles and Norway lobster broth	18,00
Sashimi de Sargo, aceite especiado, encurtidos y fumet de cigalas	
Beef Tataki, ponzu-miso, cured cherry tomato and mustard sprouts	16,00
Tataki de vaca, ponzu-miso, cherry curado y brotes de mostaza	
Sea urchin and red prawn (2 pcs)	17,00
Ourizo de mar y gamba roja (2 uds)	
Smoked Galician scallop, Treixadura emulsion and browned butter (2 pcs)	19,00
Vieira gallega ahumada, emulsión de Treixadura y mantequilla tostada (2uds)	
Octopus fritter (4 pcs)	14,00
Buñuelo de pulpo	
Boletus mushrooms and Mós farm egg	16,00
Boletus y huevo de Mós	
Galician beans and clams, seafood charcuterie and green sauce	19,50
Alubia Galáica y almejas, embutido de mar y salsa verde	

TO CONTINUE WITH

Local fish with its “Lourdes water” (for 2 people)	S/M
Pescado de la Ría con su “agua de Lourdes” (2 pax)	
Grilled sea bass, smoked leek, and orange marinade	29,00
Lubina a la brasa, puerro ahumado, escabeche de naranja	
Line-Caught Hake in our own style of “a la caldeirada”	24,00
Merluza de pincho en caldeirada a nuestra manera	
Beef cheek, roasted pepper hollandaise, and glazed vegetables	24,00
Carrillera de ternera, holandesa de pimiento asado y verduritas glaseadas	
Duck magret, carrot and creamy apple purée	27,00
Magret de pato zanahoria y cremoso de manzana	
Grilled Frisian beef loin with sautéed potato and vegetables	26,00
Lomo de vaca Frisona a la brasa con patata salteada y verduras	

A SWEET ENDING

Baked creamy tart with Savel and Josefa cheeses	8,00
Tarta cremosa al horno de quesos Savel y Josefa	
Tarte Tatin, our way	8,00
Tatín de manzana	
Hazelnut mille-feuille with coffee toffee	8,00
Milhojas de avellana y toffee de café	
Pumpkin and white chocolate micuit, orange and cinnamon ganache	8,00
Micuit de calabaza y chocolate blanco, ganache de naranja y canela	

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

MENU DEGUSTACIÓN/TASTING MENU "ENVERO"

(4 entrantes, 2 pescados, 1 carne, prepostre, postre, petit fours)
(4 starters, 2 fish courses, 1 meat dish, pre-dessert, dessert, petit fours)

Hora límite 15:00 h/Last order at 3:00 p.m.

Unha viaxe sensorial completa pola nosa carta

70,00/pers.

Un viaje sensorial completo por nuestra carta
A complete sensory journey through our menu

Maridaxe cos viños da adega

+40,00/pers.

Maridaje con los vinos de la bodega
Wine pairing with selections from our winery

MENU DEGUSTACIÓN/TASTING MENU "FLORACIÓN"

(4 entrantes, 1 pescado, 1 carne, 1 postre, petit fours)
(4 starters, 1 fish course, 1 meat dish, 1 dessert, petit fours)

Un percorrido pola nosa carta

60,00/pers.

Un recorrido por nuestra carta
A journey through our menu

Maridaxe cos viños da adega

+30,00/pers.

Maridaje con los vinos de la bodega
Wine pairing with selections from our winery

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

Torna Dos Pasas Escolma	2018-19	Castes autóctonas	54
Pepe Carrasca	2021	Treixadura	28
Bieiteiro	2019	Garnacha tintoteira	43
Gran Mein	2021	Caiño longo, brancellao	52
Viña de Martín Escolma	2020	Castes autóctonas	52

RÍAS ATLÁNTICAS

Vía Barrosa	2023	Albariño	18
Paco y Lola Vintage	2015	Albariño	29
Leirana A Telleira	2020	Albariño	26
Nanclares	2022	Albariño	38

OS CAÑÓNS SAGRADOS

Saíñas “O Sinuoso”	2021	Mencía	39
Pacio	2021	Brancellao, merenzao, caíño	55
Silice Finca Lobeiras	2016	Mencía, merenzao	108
Algueira Serradelo	2018	Brancellao	43
Cividade	2022	Mencía	29

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

ENTROIDO NO TÁMEGA

Alanda Branco	2021	Dona branca, treixadura, godello	34
Lobarzán Isaura Bastardo	2022	Merenzao	39

CAMPO DE CASTELA

Parajes	2019	Mencia	26
La Llorona	2022	Godello	38
Matallana	2016	Tempranillo, garnacha, bobal, albillo	54
Carraovejas	2020	Tinto fino, cabernet, merlot	52
Cuvee las Santas	2020	Garnacha	32
Valtravieso	2020	Tinto fino, cabernet, merlot	34

DO EBRO AO ATLÁNTICO

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
Ikewen	2022	Listán negro	43
Puro Rofe Juan Bello	2021	Listán blanco, malvasia volcánica	43

DA RAREZA A PECULIARIDADE

Ollos de Roque	2022	Treixadura, lado, agudelo	37
Lousas	2021	Mencia e outras	38
Coleiro	2020	Mencia	26
Proscrito	2023	Palomina, garnacha	32

NON HAI FRONTEIRAS BRANCAS

Mastri Vernacoli	2020	Pinot grigio	23
Giocchino Bianco	2021	Carricante, catarrato e outras	34
Louis Jadot Macon-Villages	2019	Chardonnay	29
Hugel	2018	Gewurztraminer	29
Delaporte Sancerre Chavignol	2020	Sauvignon blanc	33
Domäne Wachau Ried	2021	Grüner veltliner	35
Faiveley Meursault	2017	Chardonnay	96
Anjou Blanc	2021	Chenin Blanc	48
Fumey-Chatelain	2019	Savagnin	53

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
Sandhi	2021	Pinot Noir	54

ESPUMOSOS DO MUNDO

Lúa de Costeira Brut	N.V.	Treixadura	18
Lúa Jazz Brut	N.V.	Treixadura	20
Adega Vertice Millesime	2013	Malvasía, rabigato, gouveio	34
Gramona Imperial	2014	Xare-lo, macabeo, parellada	34
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, hàrslevelü	14	86