

PARA COMEZAR

Cocochas de bacallao en salsa verde	24,00
Cocohas de bacalao en salsa verde	
Milfollas de lacón	16,00
Milhojas de lacón	
Polvo, cachelo e algas	25,00
Pulpo, cachelo y algas	
Volandeira da ría e salsa iodada	19,00
Volandeira de la ría y salsa yodada	
Alcachofa fritida, crema de xamón, ovo de Mós e trufa	18,00
Alcachofa frita, crema de jamón, huevo de Mós y trufa	
Ourizo de mar e gamba vermella (2uds)	17,00
Erizo de mar y gamba roja (2uds)	
Choco na súa tinta, pero á brasa	24,00
Choco en su tinta, pero a la brasa	

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	
Bacallao pilpil e coles de Bruselas á brasa	25,00
Bacalao pilpil y coles de Bruselas a la brasa	
Carrillera de tenreira, faga Galaica e pemento	25,00
Carrillera de ternera, holandesa de pimiento asado y verduritas glaseadas	
Magret de pato perigord, colmenillas e crema de cenoria e laranxa	28,00
Magret de pato perigord, colmenillas y crema de zanahoria y naranja	
Canelón de cordeiro, cacao e herbas frescas	24,00
Canelón de cordero, cacao y hierbas frescas	

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	
Pera ó viño tinto, terra de chocolate e ganache de hibiscus	8,00
Pera al vino tinto, tierra de chocolate y ganache de hibiscus	
Fresa marinada, crema inglesa e herbaluisa	8,00
Fresa marinada, crema inglesa y hierbaluisa	

EST. 1742

PAZO D TOUBES

RESTAURANTE

MENU DEGUSTACIÓN "ENVERO"

(4 entrantes, 2 pescados, 1 carne, 1 prepostre, 1 postre, petit fours)

Hora límite 15:00 h

Unha viaxe sensorial completa pola nosa carta

75,00/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"

(3 entrantes, 1 pescado, 1 carne, 1 prepostre, 1 postre, petit fours)

Un percorrido pola nosa carta

65,00/pers.

Un recorrido por nuestra carta

Maridaxe cos viños da adega

+30,00/pers.

Maridaje con los vinos de la bodega

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
Gicchino 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, harslevelü	14	86