



MERENZA O

---

RESTAURANTE - VINOTECA

## Para Empezar

### **Caldo Galego Tradicional con Fabas de Lourenz e Castaas**

*Caldo Gallego Tradicional con Habas de Lourenz y Castaas*

**6.80**

### **Verduras de tempada  Brasa, Quinoa salteada con aromticas do caon e salsa Romesco**

*Verduras de temporada a la brasa, quinoa salteada con aromticas del caon y salsa Romesco*

**8.80**

### **Lasaa en Texturas de Bonito de Burela, Gambns, Algas e Muhammara**

*Lasaa en Texturas de Bonito de Burela, Gambns, Algas e Muhammara*

**11.50**

### **Empanada de Millo aberta de Vieiras, froitos do mar e Xamn de Pato**

*Empanada de Maz abierta de Vieiras, frutos del mar y Jamn de Pato*

**10.80**

### **Sardias afumadas en Rosca de Sober, queixo do pas afumado e tomate agridoce**

*Sardinas ahumadas en Rosca de Sober, queso gallego ahumado y tomate agridulce*

**10.00**

### **Empanada Tradicional de Tenreira Galega, Castaas e Trompetas da Morte**

*Empanada tradicional de ternera gallega, Castaas y Trompetas de la muerte*

**9.20**

### **Zamburias tradicionais  prancha**

*Zamburias tradicionales a la plancha*

**16.00**

### **Steak tartar de Ternera Gallega afinado con xema de ovos de Ferreira lixeiramente picante**

*Steak tartar de Ternera Gallega aderezado con yema de huevos de Ferreira ligeramente picante*

**12.00**

### **Tboa de Queixos artesans da Ribeira Sacra**

*Tabla de Quesos artesanos de la Ribeira Sacra*

*(Artesns: Airas Moniz, Touza Vella, Val do Trabe)*

**16.00**

Media Tboa – Media Tabla

**9.50**

Servizo de Pan 0,90/comensal

*Servicio de pan 0,90 /comensal*

Servizo de pan sen Gluten 1,5/comensal

*Servizo de pan sin gluten 1,5/comensal*

## Da Terra / de la Tierra

<b>Arroz Meloso de Cabaza asada, Shitakes, espinacas frescas e Queixo curado do país</b> <i>Arroz meloso de Calabaza asada, Shitakes, espinacas frescas y queso curado gallego</i>	<b>15.80</b>
<b>Polo ECO Crocante con “Curri Verde” de Coco e aromáticas do cañón sobre arroz basmati</b> <i>Pollo Ecológico crujiente con “Curry Verde” de Coco y aromáticas del cañón sobre arroz basmati</i>	<b>16.50</b>
<b>Faceiras de Tenreira Galega ao Ribeira Sacra, crema de Castaña de Galicia e Trompetas da Morte</b> <i>Carrilleras de Ternera Gallega al Ribeira Sacra, Crema de Castaña de Galicia e Trompetas de la Muerte</i>	<b>17.80</b>
<b>Entrecot de Tenreira Galega (300 gr.) á brasa, Cachelos asados e ensalada</b> <i>Entrecot de Ternera Gallega (300 gr.) a la brasa, patatas asadas y ensalada</i>	<b>18.50</b>
<b>Entrecot de Tenreira Galega (300 gr.) á Manteiga estilo “Café de París” e verduras de tempada</b> <i>Entrecot de Ternera Gallega (300 gr.) a la Mantequilla estilo “Café de París y verduras de temporada</i>	<b>19.50</b>
<b>Estofado de Rabo de Vaca do País en Pan Ácimo con Boletus, Uvas e Piñóns</b> <i>Estofado de Rabo de Vaca Gallega en Pan ácimo con boletus, Uvas y Piñones</i>	<b>18.80</b>
<b>Costela de Boi Galego e Nabizas Salteadas na Brasa e Emulsión de Fume</b> <i>Costilla de Buey Gallego y Nabizas salteadas en la brasa y emulsión de Humo</i>	<b>18.80</b>

## Do Mar / del Mar

<b>Bacallao confitado e rematado na brasa con Pisto e Crema de Azafrán</b> <i>Bacalao confitado y finalizado en la brasa con Pisto y Crema de Azafrán</i>	<b>17.50</b>
<b>Arroz á Brasa de Polbo e Mexillóns de Galicia e “Alioli” de Pimentón</b> <i>Arroz a la brasa de Pulpo y Mejillones de Galicia y “Alioli” de Pimentón</i>	<b>18.60</b>
<b>Fideuá Negra de Luras, Mexillóns e Gambóns</b> <i>Fideuá Negra de Calamares, Mejillones e Gambóns</i>	<b>16.50</b>

9  
**MERENZAO**  
RESTAURANTE-VINOTECA

**Os nosos doces / Nuestros dulces**

**Cheescake de culler e mora de zarza ao Ribeira Sacra**  
*Cheescake de cuchara y mora de zarza al Ribeira Sacra* **5.00**

**Bica, Crema de Queixo Afumado e Xeados de Marmelo**  
*Bica, Crema de Queso ahumado y Helado de Membrillo* **5.80**

**Caqui e Pera ao Ribeira Sacra en Crumble de Castaña**  
*Caqui y Pera al Ribeira Sacra en Crumble de Castaña* **5.00**  
**Acompañado con Xeados de Canela – Acompañado con helado de Canela** **5.40**

**Torta de Chocolate teba, tofe salgado e Xeados de Abelás**  
*Tarta de Chocolate tibia, tofe salado y helado de avellanas* **5.80**

**Filloa rechea de Castaña de Galicia e Espuma aérea de Augardente**  
*Filloa rellena de Castaña de Galicia y Espuma aérea de Orujo* **5.80**

**Xeados Santorini - Artesáns de Monforte de Lemos** **2.50** 1 bola  
*Helados Santorini – Artesanos de Monforte de Lemos* **4.00** 2 bolas  
**2.00** +1 bola

Sabores: Chocolate, Vainilla de Madagascar, Limón, Froitos do Bosque, Leite Merengada...

RIBEIRA SACRA PATRIMONIO DA HUMANIDADE