



MERENZA O

---

RESTAURANTE - VINOTECA

## Para Empezar

### **Verduras de tempada á Brasa, Quinoa salteada con aromáticas do cañón e salsa Romesco**

*Verduras de temporada a la brasa, quinoa salteada con aromáticas del cañon y salsa Romesco*

**10.00**

### **Ovos Mollet de Ferreira de Pantón Chícharos, Cachelos e Gambóns**

*Huevos Mollet de Ferreira, Guisantes frescos, patata asada y gambones*

**12.00**

### **Empanada de Millo aberta de Vieiras, froitos do mar e Xamón de Pato**

*Empanada de Maíz abierta de Vieiras, frutos del mar y Jamón de Pato*

**12.00**

### **Tartar de Salmón e “guacamole” de Cabaza e Ramallo de Mar**

*Tartar de Salmón y “guacamole” de Calabaza asada y Coidum*

**12.80**

### **Sardiñas afumadas en Rosca de Sober, queixo do cebreiro e tomate agri doce**

*Sardinas ahumadas en Rosca de Sober, queso D.O. Cebreiro y tomate agri dulce*

**10.80**

### **Ensaladilla Casera de wakame, ramallo de mar e Sardiñas de Rianxo**

*Ensaladilla casera de wakame, codium y Sardinillas de Rianxo*

**11.50**

### **Zamburiñas tradicionais á prancha**

*Zamburiñas tradicionales a la plancha*

**16.00**

### **Empanada Tradicional de Tenreira Galega, Castañas e Trompetas da Morte**

*Empanada tradicional de ternera gallega, Castañas y Trompetas de la muerte*

**10.00**

### **Steak tartar de Vaca do País afinado con xema de ovos de Ferreira lixeiramente picante**

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

**12.80**

### **Táboa de Queixos artesanais da Ribeira Sacra**

*Tabla de Quesos artesanos de la Ribeira Sacra  
(Artesáns: Airas Moniz, Touza Vella, Val do Trabe)*

**16.00**

Media Táboa – 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 Vichy de Coco e Curri sobre Arroz Pillaf</b> <i>Pollo ECO crujiente con Vichy de Coco y Curry sobre arroz pillaf</i>	<b>16.50</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>Solombo de Vaca do País, cachelos á brasa e ensalada</b> <i>Solomillo de Vaca gallega, patatas asadas en la brasa y ensalada</i>	<b>20.00</b>
<b>Solombo de Vaca do País con foie, porros confitados e trigueiros á brasa</b> <i>Solomillo de Vaca del país con foie, puerros confitados y trigueros a la brasa</i>	<b>22.00</b>
<b>Costela de Vaca Summum do País, Trigueiros e Cachelos á brasa, Chimichurri e emulsión de fume</b> <i>Costilla de Buey Gallego, Trigueros y patatas a la brasa, chimichurri 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>18.00</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>Caldeirada de Peixesapo e Gambóns en Salsa de Cava, Ourizos e Chícharos</b> <i>Caldeirada de Rape y Gambones en Salsa de Cava, Erizos y Guisantes Frescos</i>	<b>18.80</b>

9  
**MERENZA O**  
RESTAURANTE-VINOTECA

**Menús Degustación Primavera 2021**

**Nova Cociña Galega: Cociña contemporánea inspirada na tradición**

**CADEIRAS | 36€**

“Guacamole” de Cabaza e Ramallo de Mar  
*“Guacamole” de Calabaza y Codium*

Ovo Mollet de Ferreira de Pantón, Chícharos e Gambóns  
*Huevo Mollet de Ferreira de Pantón, Chícharos y Gambones*

Empanada de millo aberta de Vieira, Xamón de Pato e Froitos do Mar  
*Empanada de maíz abierta de vieira, jamón de pato y frutos del Maru*

Bacallao confitado e rematado na Brasa, Pisto e Crema de Azafrán  
*Bacalao confitado y terminado en la brasa, Pisto y Crema de Azafrán*

Costela de Vaca do País, trigueiros á Brasa e emulsión de Fume  
*Costilla de Vaca gallega, trigueros a la brasa y emulsión de Humo*

Crema de Cebreiro e Xeadado de Marmelo  
*Crema de Cebreiro y Helado de Membrillo*

Filloa rechea de Castaña de Galicia e Crema aérea de Augardente  
*Filloa rellena de castaña de Galicia y Crema aérea de Orujo*

*Bica e doces caseiros a modo de petit fours*

Poden acompañar o seu menú cun maridaxe de viños de Bodegas Petrón (18€ por comensal)  
Para prestar o mellor servizo os nosos menús serviránse exclusivamente a mesas completas.

Pueden acompañar su menú con un maridaje de vinos de bodegas Petrón (18€ por comensal)  
Para prestar el mejor servicio nuestros menús se sirven exclusivamente a mesas completas.

9  
**MERENZA O**  
RESTAURANTE-VINOTECA

**Os nosos doces / Nuestros dulces**

**Torrada de Rosca de Sober e Xeado de Vainilla**

*Torrija de Rosca de Sober y Helado de Vainilla*

**5.40**

**Bica Branca, Fresas e Xeado de Nata**

*Bica Blanca, Fresas y Helado de Nata*

**5.80**

**Torta de Roxóns e Plátano con Xeado de Canela**

*Tarta de Chicharrones y Plátano con Helado de Canela*

**5.40**

**Torta de Chocolate teba, tofe salgado e Xeado 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**

*Helados Santorini – Artesanos de Monforte de Lemos*

**2.50** 1 bola

**4.00** 2 bolas

**2.00** +1 bola

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

RIBEIRA SACRA PATRIMONIO DA HUMANIDADE