



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

Salpicón de Mariscos e Peixe de Lonxa con Anisados e Vinagreta de Coco

Salpicón de Mariscos y pescado de lonja con anisados y vinagreta de coco

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 Bonito de Burela, “guacamole” de Cabaza e Ramallo de Mar

Tartar de Bonito de Burela, “guacamole” de Calabaza asada y Coidum

13.50

Sardiñas afumadas e mariñadas en suave escabeche branco

Sardinas ahumadas y marinadas en suave escabeche blanco

12.00

Ensaladilla Casera de Bonito de Burela wakame e ramallo de mar

Ensaladilla casera de Bonito de Burela, wakame y codium

11.50

Zamburiñas tradicionais á prancha

Zamburiñas tradicionales a la plancha

16.00

Empanada Tradicional de Congrio e Zamburiñas

Empanada tradicional de Congrio y Zamburiñas

12.00

Carpaccio de Cacheira Prensada á Feira con aceite de Quiroga

Carpaccio de Careta prensada “á feira” con aceite de Quiroga

12.00

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

13.50

Táboa de Queixos artesáns 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

Arroz Meloso de Cabaza asada, Shitakes, espinacas frescas e Queixo curado do país <i>Arroz meloso de Calabaza asada, Shitakes, espinacas frescas y queso curado gallego</i>	16.50
Polo ECO Crocante con Curri Verde de aromáticas do Canon sobre Arroz Pillaf <i>Pollo ECO crujiente con Curry Verde de Aromáticas del Cañón sobre arroz pillaf</i>	16.80
Croca de Tenreira Galega á brasa, Cachelos e ensalada <i>Cadera de Ternera Gallega a la Brasa, patatas asadas y ensalada</i>	18.00
Entrecot Madurado de Vaca Galega Summum á brasa, Cachelos asados e ensalada <i>Entrecot Madurado de Vaca Gallega Summum a la brasa, patatas asadas y ensalada</i>	24.00
Solombo de Vaca do País, cachelos á brasa e ensalada <i>Solomillo de Vaca gallega, patatas asadas en la brasa y ensalada</i>	22.00
Solombo de Vaca do País con foie e Figos á brasa <i>Solomillo de Vaca del país con foie e Higos a la brasa</i>	24.00
Chuletón Madurado de Vaca Galega Summum á brasa con cachelos e ensalada <i>Chuletón Madurado de Vaca Galega Summum a la brasa con patatas y ensalada</i>	S/P

Do Mar / del Mar

Bacallao confitado e rematado na brasa, crema millo tostado e Tomate frito na casa <i>Bacalao Confitado y terminado en la brasa, crema de maíz tostado y Tomate frito casero</i>	18.50
Arroz á Brasa de Polbo e Mexillóns de Galicia e "Alioli" de Pimentón <i>Arroz a la brasa de Pulpo y Mejillones de Galicia y "Alioli" de Pimentón</i>	18.80
Bonito de Burela ao Lume, Tomate Braseado e Pesto de Abelás <i>Bonito de Burela a la Llama, Tomate braseado y pesto de avellanas</i>	18.50

RIBEIRA SACRA PATRIMONIO DA HUMANIDADE

9
MERENZAO
RESTAURANTE-VINOTECA

Menús Degustación Verán 2021

Nova Cociña Galega: Cociña contemporánea inspirada na tradición

CADEIRAS | 38€

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

Sardiña afumada e mariñadas en suave escabeche branco
Sardina ahumada y marinada en suave escabeche blanco

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

Bonito de Burela ao Lume, crema de millo tostado e Pesto de Abelás
Bonito de Burela a la llama, crema de maíz tostado y pesto de avellanas

Lombo Madurado de Vaca do País á brasa, figos e emulsión de Fume
Lomo madurado de Vaca del País a la Brasa, higos y emulsión de humo

Melón á Xenebra e Gelée de Herba Luísa
Melón a la Ginabra y Gelée de Hierba Lusía

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

Doces Caseiros a modo de petit fours
Dulces caseros a modo de petit fours

Poden acompañar o seu menú cun maridaxe de viños de Bodegas Petróñ (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 Petróñ (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

5.80

Melón á Xenebra, Gelée de herba luísa e Xeado de Limón

Melón a la Ginabra, gelée de hierba luísa y helado de Limón

5.80

Cheecake de Culler con Confitura Caseira Melocotón á Brasa e Chía

Cheecake de Cuchara con confitura casera de melocotón a la brasa y chía

5.40

Arroz con Leite fresca de Ferreira de Pantón, con figos e Xeado de Canela

Arroz con Leche Fresca de Ferreira de Pantón, con higos y Haldo de Canela

5.80

Torta de Chocolate teba e Xeado de Froitos Vermellos

Tarta de Chocolate tibia y Helado de Frutos Rojos

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