

9  
**MERENZA O**  
RESTAURANTE-VINOTECA

**Menú Degustación Outono 2021**

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

**CADEIRAS | 36€**

Un percorrido pola tradición da nosa cociña dende os seus comezos no miradoiro de Cadeiras  
*Un recorrido por la tradición de nuestra cocina desde sus comienzos en el mirador de Cadeiras*

Caldo Galego Tradicional

Ovo Mollet de Ferreira, cachelos á brasa, boletus e Lixeira Bechamel Trufada  
*Huevo mollet de Ferreira, patatas a la brasa, boletus y Ligera Bechamel Trufada*

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 Mar*

Bacallao á Brasa, pisto e Crema de Azafrán  
*Bacalao a la Brasa, pisto y Crema de Azafrán*

Costela de Boi á brasa, nabizas salteadas con piñóns e emulsión de fume  
*Costilla de Buey a la brasa, nabizas salteadas con piñones y emulsión de humo*

Caqui e Pera ao Ribeira Sacra, Crumble e Xeado de Canela  
*Caqui y Pera al Ribeira Sacra, Crumble y Helado de Canela*

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 da nosa Ribeira Sacra (18€ por comensal)  
Para prestar o mellor servizo os nosos menús serviranse exclusivamente a mesas completas.

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

## DOADE | 38€

A nova tradición da nosa cociña  
*La nueva tradición de nuestra cocina*

### Caldo Galego Tradicional

Ovo Mollet de Ferreira, cachelos á brasa, boletus e Lixeira Bechamel Trufada  
*Huevo mollet de Ferreira, patatas a la brasa, boletus y Ligera Bechamel Trufada*

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 Mar*

Arroz Negro de Luras e Volandeiras con Alioli e Katsuobushi  
*Arroz negro de Calamares y Volandeiras con Alioli y Katsuobushi*

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

Caqui e Pera ao Ribeira Sacra, Crumble e Xeadado de Canela  
*Caqui y Pera al Ribeira Sacra, Crumble y Helado de Canela*

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 da nosa Ribeira Sacra (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 nuestra Ribeira Sacra (18€ por comensal)  
Para prestar el mejor servicio nuestros menús se sirven exclusivamente a mesas completas.

## O tolo de Cadeiras | 48€

A nosa cociña máis desinhibida: Sabores intensos e contrastes

*Nuestra cocina más desinhibida: Sabores intensos y contrastes*

Benvida ao Xeito desta Terra – Bienvenida a la manera de esta Tierra:

Caldo Galego, Empanada e Rosca de Sober con Cachucha Prensada  
acompañados dunha cunca de viño da casa

*Caldo Gallego, empanada y rosca de sober con cachucha prensada  
acompañados de una taza de vino de la casa*

Ceviche de Río

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 Mar*

Arroz á Brasa de Polbo e Mexillóns de Galicia, “alioli” de Pementón y Katsuobushi  
*Arroz a la brasa de Pulpo, mejillón de Galicia, “alioli” de pimentón y Katsuobushi*

Empanada Tradicional de Tenreira Galega, Castañas e Trompetas da Morte  
*Empanada tradicional de Ternera gallega, castañas y Trompetas de la muerte*

Perdiz ao xeito da Sra. Isaura, palomitas e nabizas salteadas na brasa  
*Perdiz al estilo de la Sra. Isaura, palomitas y nabizas salteadas en la brasa*

Xabarín estofado en cervexa negra, cremoso de yuca e castañas  
*Jabalí estofado en cerveza negra, cremoso de yuca y castañas*

Queixos do País  
*Quesos de aquí*

Caqui e Pera ao Ribeira Sacra, Crumble e Xeadó de Canela  
*Caqui y Pera al Ribeira Sacra, Crumble y Helado de Canela*

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 da nosa Ribeira Sacra (24€ 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 nuestra Ribeira Sacra (24€ por comensal)  
Para prestar el mejor servicio nuestros menús se sirven exclusivamente a mesas completas.