



MERENZAO

---

RESTAURANTE-VINOTECA

## **Para Empezar**

### **Caldo Galego Tradicional con Fabas de Lourenzá e Castañas**

*Caldo Gallego Tradicional con Habas de Lourenzá y Castañas* **6.00**

### **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, cachelos á brasa, boletus e Lixeira Bechamel Trufada**

*Huevos mollet de Ferreira, patatas a la brasa, boletus y Liger Bechamel Trufada* **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* **10.80**

### **Bonito de Burela en Muhammara con Pipas, Noces e Ramallo de Mar**

*Bonito de Burela en Huammara con Pipas, Nueces y Codium* **12.00**

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

*Empanada tradicional de ternera gallega, Castañas y Trompetas de la muerte* **12.00**

### **Zamburiñas tradicionais á prancha**

*Zamburiñas 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* **12.80**

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

*Tabla de Quesos artesanos de la Ribeira Sacra* **16.00**  
*(Artesáns: Airas Moniz, Touza Vella, Val do Trabe)*

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

*Servicio 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><br><i>Arroz meloso de Calabaza asada, Shitakes, espinacas frescas y queso curado gallego</i>            | <b>16.50</b> |
| <b>Polo ECO Crocante con Vichy de Coco y Curri sobre arroz pillaf</b><br><i>Pollo eco crujiente con Vichy de coco y curry sobre arroz pillaf</i>   | <b>16.80</b> |
| <b>Faceiras de Tenreira ao Ribeira Sacra e puré de Boniato asado</b><br><i>Carrilleras de Ternera al Ribeira Sacra y puré de boniato asado</i>   | <b>18.00</b> |
| <b>Xabarín estofado en cervexa negra, fabas de Lourenzá e Castañas de Galicia</b><br><i>Jabalí estofado en cervexa negra, habas de lourenzá y Castañas de Galicia</i>                            | <b>18.80</b> |
| <b>Costela de Boi Galego e Nabizas Salteadas na Brasa, Boniato Asado e Emulsión de Fume</b><br><i>Costilla de Buey Gallego y Nabizas salteadas en la brasa, Boniato asado y emulsión de humo</i> | <b>18.80</b> |

## Do Mar / del Mar

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Bacallao confitado e rematado na brasa con Cremoso de Pataca e Allada</b><br><i>Bacalao confitado y finalizado en la brasa con cremoso de patata y ajada tradicional</i>         | <b>18.00</b> |
| <b>Arroz á Brasa de Polbo e Mexillóns de Galicia, emulsión de Allada e Katsuobushi</b><br><i>Arroz a la brasa de Pulpo y Mejillones de Galicia, emulsión de ajada y Katsuobushi</i> | <b>21.00</b> |
| <b>Arroz Negro de Luras e Volandeiras con Alioli</b><br><i>Arroz Negro de calamares y volandeiras con Alioli</i>  | <b>16.80</b> |
| <b>Guiso de Congrio en Fabas de Lourenzá con Mexillóns e Níscalos de Pinar</b><br><i>Guiso de Congrio en Habas de Lourenzá con mejillones y Níscalos de Pinar</i>                   | <b>16.80</b> |

9  
**MERENZAO**  
RESTAURANTE-VINOTECA

**Os nosos doces / Nuestros dulces**

**Cheescake de culler e confitura casera de Caqui e Chía**  
*Cheescake de cuchara y confitura casera de Caqui y Chía* **5.00**

**Torrada de Rosca de Sober e Xeadado de Vainilla**  
*Torrija de Rosca de Sober y Helado de Vainilla* **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 Xeadado de Canela – Acompañado con helado de Canela** **5.40**

**Torta de Chocolate teba, tofe salgado e Xeadado 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