

Menú Primavera | 32€

O noso menú máis distendido, ideal para compartir
Nuestro menú más distendido, ideal para compartir

Aperitivo de Tempada
Aperitivo de temporada

Entrantes a compartir:

Tartaleta de Cebreiro, “caviar”, ramallo de mar e Anguía Afumada
Tartaleta de Cebreiro, “caviar”, codium y Anguila Ahumada

Guacamole de Cabaza Asada e Kiwi Atlántico
Guacamole de Calabaza asada y kiwi atlántico

Rosca de Sober e Jamón Ibérico de Cebo
Rosca de Sober y Jamón Ibérico de Cebo

Empanada Tradicional do día, tal como facíase antano na Ribeira
Empanada tradicional del día, tal como se hacía antaño en la Ribeira Sacra

Un principal a escoller :

Un principal a escoger:

Faceiras ao Ribeira Sacra e puré de boniato asado na brasa
Carrilleras al Ribeira Sacra y puré de boniato asado en la brasa

Entrecot de Vaca Rubia do País (350 gr.) á brasa, Cachelos asados e ensalada
(supl. +8€)
Entrecot de Vaca Rubia a la brasa, cachelos asados y ensalada

Bacallao confitado e rematado na brasa, verduras de tempada e allada
Bacalao confitado y terminado en la brasa, verduras de temporada y ajada

Arroz Meloso de Cabaza asada, Shitakes, espinacas frescas e Queixo curado do país
Arroz meloso de Calabaza asada, Shitakes, espinacas frescas y queso curado gallego

Surtido de Postres Caseiros a compartir

Surido de postres caseros a compartir

Para prestar o mellor servizo os nosos menús serviránse exclusivamente a mesas completas.
Para prestar el mejor servicio nuestros menús se sirven exclusivamente a mesas completas.

CADEIRAS | 38€

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

Aperitivos:

Tartaleta de Cebreiro e Anguía Afumada / “Guacamole” de Cabaza Asada e Kiwi
Tartaleta de Cebreiro y Anguila Ahumada / “Guacamole de calabaza asada y Kiwi

Ovo Mollet de Ferreira, chícharos frescos e gambóns ao curri
Huevo mollet de Ferreira, guisantes frescos y gambones al curry

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

:

Bacallao confitado e rematado na Brasa, guiso de tinta e chícharos frescos
Bacalao confitado y terminado en la brasa, guiso de tinta y guisantes frescos

Costela de Vaca á brasa, trigueiro á brasa, tetilla curada e emulsión de fume
Costilla de vaca a la brasa, trigueiros á brasa, tetilla curada e emulsión de fume

Crumble de Castaña, fresas confitadas en mencia e albahaca
Crumble de Castaña, fresas confitadas en Mencia e albahaca

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 (20€ 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 (20€ por comensal)
Para prestar el mejor servicio nuestros menús se sirven exclusivamente a mesas completas

Menú degustación | 48€

O tolo de Cadeiras

Un percorrido completo por Merenzao: Producto, a nosa tradición e técnica

Un recorrido completo por Merenzao: Producto, nuestra tradición y técnica

Aperitivos:

Mexillón e a súa cuncha crocante / Mejillón y su concha crujiente
Guacamole de Calabaza Asada e Kiwi / Guacamole de Calabaza Asada y Kiwi
Rosca de Sober e Xamón de Bellota / Rosca de sober y Jamón de Bellota
Tartaleta de Cebreiro e Anguía Afumada/ Tartaleta de cebreiro y anguila ahumada

Verduras de Tempada en diferentes cocciós e salsa Romesco

Verduras de Temporada en diferentes cocciós e salsa romesco

Crema agria de Chícharos frescos, codium e Caviar de Ourizos

Crema agria de Guisantes frescos, codium y caviar de erizos

Empanada de millo aberta de Vieira afumada, Xamón de Pato e Froitos do Mar

Empanada de maíz abierta de vieira ahumada, jamón de pato y frutos del Mar

Ovo Mollet de Ferreira, Shitakes e Chícharos frescos

Huevos Mollet de Ferreira, Shitakes y Guisantes Frescos

Polbo en Guiso de Tinta con Ramallo de Mar e Katsubushi

Pulpo en guiso de tinta con codium y katsuobushi

Esfera de Rabo de Vaca do País estofado e cremoso de boniato asado

Esfera de Rabo de Vaca de Moncarnes-Monforte de Lemos y cremoso de boniato asado

Lombo de Vaca Rubia do País á Brasa e Cachelos

Lomo de Vaca Rubia de Moncarnes-Monforte de lemos y Patatas Asadas

Queixos do País

Quesos de la Ribeira Sacra

Crumble de Castaña, fresas confitadas en mención e albahaca

Crumble de Castaña, fresas confitadas en Mencía e albahaca

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.