

Menú de Verán | 34€

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

Aperitivo de Tempada
Aperitivo de temporada

Entrantes a compartir, a centro de mesa:
(A elegir un plato cada dos comensales)

Ensalada Nizarda elaborada con produtos de proximidade
Ensalada Nizarda elaborada con productos de proximidad

Ensaladilla Casera de Bonito de Burela, algas e herbas de costa
Ensaladilla casera de Bonito de Burela, algas e hierbas de costa

Roastbeef de Tenreira Galega con salsa “manteiga café de parís”
Roastbeef de Ternera Gallega con salsa “mantequilla café de parís”

Paté de Campaña feito na casa ao noso Xeito
Paté de campaña casero a nuestra manera

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 por cada comensal:
Un principal a escoger por cada comensal:

Croca de Vaca do País á brasa, Cachelos e ensalada
Cadera de Vaca de Galicia a la brasa, cachelos y ensalada

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

Pescada do Pincho de Burela á galega con verduras de tempada
Merluza del Pincho de Burela a la Gallega con verduras de temporada

Goi Cuon á brasa de Cabaza asada, Shitakes, Kimchi e espinacas frescas
con salsa Romesco
*Rollitos vietnamitas de Calabaza asada, shitakes, kimnshi y espinacas frescas
con salsa romesco*

Surtido de Postres Caseiros a compartir
Surido de postres caseros a compartir

Este menú inclúe viño (Godello e Promine Mencía Xoven ambos D.O. Ribeira Sacra), augas, refrescos e cafés. *Este menú incluye vino (Godello y Promine Mencía Joven ambos D.O. Ribeira Sacra), refrescos y cafés.*

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.

9
MERENZA O
RESTAURANTE-VINOTECA

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 Salicornia
Tartaleta de Cebreiro y Anguila Ahumada / “Guacamole de calabaza asada y Salicornia

Sardiña mariñadas e afumada sobre gofre de pataca, tomate seco e albahaca
Sardina marinadas y ahumadas sobre gofre de patata, tomate seco y albahaca

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

:

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

Costela de Vaca á brasa e Cogollo asado con chimichurri e emulsión de Fume
Costilla de vaca a la brasa y cogollo asado con chimichurri y emulsión de humo

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 Salicornia / Guacamole de Calabaza Asada y Salicornia
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

Goi Cuon á brasa de Cabaza asada, Shitakes, Kimchi e espinacas frescas
con salsa Romesco

*Rollitos vietnamitas a la brasa de Calabaza asada, shitakes, kimnshi y espinacas frescas
con salsa romesco*

Sardiña mariñadas e afumada sobre gofre de pataca, tomate seco e albahaca
Sardina marinadas y ahumadas sobre gofre de patata, tomate seco y albahaca

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

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

Costela de Vaca á brasa e Cogollo asado con chimichurri e emulsión de Fume
Costilla de vaca a la brasa y cogollo asado con chimichurri y emulsión de humo

Solombo de Vaca do País á Brasa e Figos Braseados
Solomillo a la brasa de Moncarnes-Monforte de lemos e Higos Braseados

Queixos do País
Quesos de la Ribeira Sacra

Crumble Castaña e Melocotón a la brasa con Chía
Crumble de Castaña y melocotón a la brasa con chía

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 serviranse 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.