

Menú de Outono 36€

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)

Verduras de Tempada salteadas con Salsa Romesco
Verduras de Temporada con Salsa Romesco

Rosca de Sober con Xamón Ibérico de Bellota
Rosca de Sober con Jamón Ibérico de Bellota

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:

Guiso de Xabaril con Fabas de Lourenzá e Castañas
Guiso de Jabalí con Habas de Lourenzá y Castañas

Entrecot de Vaca Rubia do País (350 gr.) á brasa, Cachelos asados e ensalada
(supl. +6€)
Entrecot de Vaca Rubia a la brasa, cachelos asados y ensalada

Guiso Mariñeiro de Polbo, Mexillóns e Fabas de Lourenzá
Guiso Marino de Pulpo, Mejillones y Habas de Lourenzá

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
MENUS DEGUSTACION:

CADEIRAS 40€

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

Empanada de millo aberta de Volandeiras Mariñadas, Xamón de Pato
e Froitos do Mar

Empanada de maíz abierta de volandeiras marinadas, jamón de pato y frutos del mar

:

Txangurro de Centola e Curri Verde de Aromáticas do Canón do Sil
Txangurro de Centolla y Curry Verde de Aromáticas del Cañón del Sil

Arroz de Polbo á brasa, Carabineiro Crocante e Katsuobushi
Arroz de Pulpo a la brasa, Carabineiro crujiente y Katsuobushi

Guiso de Xabaril Mechado con Castañas, Boletus e Lixeira Bechamel Trufada
Guiso de Jabalí Mechado con Castañas, Boletus y ligera bechamel trufada

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 serviranse 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

O Tolo de Cadeiras 58€

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

Crema ágría con niscalos de pinar e ramallo de mar
Crema ágría con niscalos de pinar y alga percebe

Empanada de millo aberta de Volandeiras Mariñadas, Xamón de Pato e Froitos do Mar
Empanada de maíz abierta de volandeiras marinadas, jamón de pato y frutos del mar

Txangurro de Centola e Curri Verde de Aromáticas do Canón do Sil
Txangurro de Centolla y Curry Verde de Aromáticas del Cañón del Sil

Arroz de Polbo á brasa, Carabinero Crocante e Katsuobushi
Arroz de Pulpo a la brasa, Carabinero crujiente y Katsuobushi

Guiso de Xabaril Mechado con Castañas, Boletus e Lixeira Bechamel Trufada
Guiso de Jabalí Mechado con Castañas, Boletus y ligera bechamel trufada

Costela de Vaca madurada e confitada no seu mollo
Costilla de Vaca Madura y confitada en su jugo

Queixos do País
Quesos de la Ribeira Sacra

Cheesecake explosiva de culler e xeado de marmelo
Cheesecake explosiva de cuchara y helado de membrillo

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 (28€ 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 (28€ por comensal)
Para prestar el mejor servicio nuestros menús se sirven exclusivamente a mesas completas.