








MERENZAO

RESTAURANTE - VINOTECA




Para Empezar

Sardinas ahumadas sobre Focaccia Casera y Crema de Cebreiro <i>(Ración 2 unidades)</i>	10.00
	
Huevos mollet, trompetas de la muerte y ligera bechamel trufada	12.50
	
Vieiras Soasadas, crema de maíz tostado y Pesto de Avellanas <i>(Ración de 3 Vieiras)</i>	14.00
	
Volandeiras gratinadas con queso ahumado D.O. San Simón <i>(ración de 10 unidades)</i>	18.00
	
Gambas rojas a la plancha con flor de Sal <i>(ración de 8 unidades)</i>	18.00
	
Empanada tradicional de Congrio y Zamburiñas	13.50
	
Paté de Corzo acompañado de galletas Mariñeiras y Confituras Artesanas	13.00
	
Rosca de Sober con Jamón Ibérico de Bellota	13.50
	
Tabla de Embutidos Seleccionados <i>(Chorizo de Jabalí, Lomo de Porco Celta y Salchichón Artesano del Chimpa de Ferreira de Pantón)</i>	16.00

de la Tierra

Rollitos Vietnamitas de Calabaza asada, Kimchi y Grelos con Salsa Romesco	18.00
	
Codillo braseado con cachelos asados y ensalada	18.00
	
Arroz á Brasa de Rabo de Vaca del País, champiñones y “Alioli” de allo negro	22.00
<i>Para dos personas</i>	40.00
	
Entrecot de Ternera del País a la Brasa, cachelos asados y ensalada	20.00
	
Raviolis de Jabalí, demiglace, champiñones y “parmentier” de boniato asado	22.00
	

del Mar

Arroz a la brasa de Carabinero con Alga Percebe y Katsuobushi	24.00
<i>para dos personas</i>	44.00
	
Pulpo a la brasa y cachelos asadados “a feira”	22.00
	
Arroz Negro a la Brasa de Calamares y Volandeiras con Alioli	18.00
<i>Para dos personas</i>	32.00
	

Servicio de Pan 1,50€/comensal

Servicio de pan sin gluten 2,00€/comensal