

Menú Prómíne 36€

Nuestro menú más distendido y tradicional, ideal para compartir. Mínimo para dos personas.
Este menú incluye vino Godello de bodegas vecinas y Prómíne Mencía Joven

Entrantes a compartir, a centro de mesa:

(A elegir un plato cada dos comensales)

Rosca de Sober con Jamón Ibérico de Bellota

Sardinas ahumadas sobre foccaccia casera y queso do Cebreiro

Paté de Corzo casero acompañado de mariñeiras y confituras

Empanada tradicional del día, tal como se hacía antaño en la Ribeira Sacra

Tabla de Embutidos Seleccionados (+1€)

Un principal a escoger por cada comensal:

Codillo Braseado con Cachelos asados y Ensalada

Entrecot de Ternera del País con Cachelos Asados y Ensalada (+2€)

Arroz Negro de Calamares y Mejillones con Alioli

*Rollitos vietnamitas de Calabaza asada, kimchi y Grelos
con salsa romesco*

Surtido de Postres Caseros a compartir

Este menú incluye vino (Godello y Promine Mencía Joven ambos D.O. Ribeira Sacra), refrescos, cafés y servicio de pan.

Para ofrecer el mejor servicio, este menú será servido exclusivamente a mesas completas. Si desean combinar en la mesa este menú con la carta u otros menús el precio sería de 28€ solamente incluyendo los platos.

9
MERENZA O
RESTAURANTE-VINOTECA

MENU DEGUSTACION
CADEIRAS 35€

Un recorrido por la tradición de nuestra cocina desde sus comienzos en el mirador de Cadeiras

Aperitivo de Temporada

Vieira Soasada, maíz tostado y Pesto de Avellanas

:

Huevo Mollet, trompetas de la muerte y ligera bechamel trufada

Un Arroz a Escoger:

Arroz a la brasa de Rabo en su jugo, champiñones y alioli de ajo negro

-0-

Arroz a la brasa de Pulpo y Volandeiras, emulsión de "allada" y Katsuobushi

Un postre a Escoger:

Filloa Rellena de Castaña y crema aérea de aguardiente

-0-

Bica de Nata, Crema de Cebreiro y Fresas Maceradas

Pueden acompañar su menú con un maridaje de vinos de nuestra Ribeira Sacra
(20€ por comensal)

MENU DEGUSTACION O TOLO DE CADEIRAS 50€

Nuestro Menú más gastronómico y completo: Técnica, Tradición y Esencia.

Aperitivos:

Tartaleta de Cebreiro y Sardina Ahumada

Empanada Tradicional del Día

Gofre de Patata, tomate seco y albahaca con mantequilla café de París y Rúcula

Primeros Pases:

Vieira Soasada, maíz tostado y Pesto de Avellanas

Goi Cuon de Calabaza Asada, Kimchi y Grelos sobre salsa Romesco

Huevo Mollet, trompetas de la muerte y ligera bechamel trufada

El arroz del Mar:

Arroz a la brasa de Pulpo y Volandeiras, emulsión de "allada" y Katsubushi

La Carne:

Raviolis de Jabalí, demiglace, champiñones y brotes frescos

Pases dulces:

Bica de Nata, Fresas Maceradas y Frutos Rojos

Filloa Rellena de Castaña y crema aérea de aguardiente

Dulces caseros a modo de petit fours para acompañar el café

Pueden acompañar su menú con un maridaje de vinos seleccionados de nuestra Ribeira Sacra (32€ por comensal)

Para dar el mejor servicio, este menú se servirá exclusivamente a mesas completas