



# MENUS XANTAR 2012

**Para hacer reservas con el precio aquí marcado, contactar con Ramón Bouzo 619740631**

## **MENÚ: GASTRONOMÍA DE LAS AÇORES**

### **MENÚ 1**

- Tabla de quesos de las Islas Atlánticas
  - Sopa de pescado
  - Entrantes de Morcilla regional con piña y chorizo y de Atún escabechado
  - Lomos de pez espada con salsa "ferrado"
  - Filetes de ternera de Azores con queso de San Jorge
  - Piña natural y Flan de té de Porto Formoso
- Pan y Vino blanco Gigante de Ilha do Pico y tinto Curral Atlantis de Ilha do Pico

**Precio: 17 €**

### **MENÚ 2**

- Tabla de quesos de las Islas Atlánticas y Queso de San Jorge relleno de guayaba
  - Consomé de pescado
  - Entradas: Rollitos de pez espada rellenos de camarón; Morcilla con piña gratinada y Chorizo a "topo"
  - Delicias de emperador con alcaparras y langostinos, patata cocida y verduras salteadas
  - Filetes de ternera con queso de San Jorge
  - Piña flambeada con licor de maracuyá, flan de té de Porto Formoso, quesadillas y Donas Amélias
- Pan y Vino blanco Gigante de Ilha do Pico y tinto Curral Atlantis de Ilha do Pico

**Precio: 24 € MUS 20 EUROS**

## **MENÚ: CASTILLA Y LEÓN – PUEBLA DE SANABRIA**

- Entrantes: Croquetitas de boletus; Ensalada de pimientos asados de Los Valles; Morcilla Zamorana con cebolleta caramelizada, pasas y piñones y Habones sanabreses
  - Sorbete digestivo La Casona
  - Cuarto de Lechazo I.G.P. Castilla y León asado al horno ó Chuletón de Ternera especial de Sanabria
  - Pastel casero de crema y chocolate
- Pan y Vino de la D.O. Toro

**Precio: 28 € MUS 24 EUROS**

### **MENÚ INFANTIL**

- Escalope milanesa; croquetas caseras; tortilla de patata, salchicha y patatas fritas.



# MENUS XANTAR 2012

- Helado

Pan y refresco

**Precio: 10 € (para menores de 16 años)**

## **MENÚ: VIANA DO CASTELO**

### **MENÚ 1**

- Entrantes: Aceitunas; Pasta de atún; Queso; Chorizo do fumeiro; Rojoezinhos do cortello; Rissóis; Ensalada de Judías; Mollejas con picante; Mejillones con algas; sueños con algas; bolas de bacalao

- Caldo de camarones con algas

- Bacalao de casa ó Bacalao con Broa (pan de maíz) ó Pulpo a la parrilla ó Ternera a la parrilla

- Crema de leche ó Dulce de la casa ó Pudim Abade de Priscos ó Tarta de Limón con algas

Pan y Vino verde, blanco y tinto de la Región

**Precio: 25 € MUS 22 EUROS**

### **MENÚ 2**

- Entrantes: Aceitunas; Pasta de atún; Queso; Chorizo do fumeiro; Rojoezinhos do cortello; Rissóis; Ensalada de Judías; Mollejas con picante; Mejillones con algas; sueños con algas; bolas de bacalao

- Caldo de camarones con algas

- Arroz de marisco con Langosta

- Crema de leche ó Dulce de la casa ó Pudim Abade de Priscos ó Tarta de Limón con algas

Pan y Vino verde, blanco y tinto de la Región

**Precio: 32 € MUS 27 EUROS**

## **MENÚ: CONCELLO PARADA DE SIL**

- Croquetas de Marron Glacé y Langostinos

- Tempura de mariscos y castaña en alioli suave

- Pulpo y castañas a la parrilla con aceite de ajo y perejil

- Bacalao con grelos, gambas y castañas ó Rabo de Vaca Gallega estofado con pilongas

- Bica mantecada con chupito de licor de castañas

Pan y Vino D.O. Ribeira Sacra Valcar Selección ó Bellaleira

**Precio: 22 €--- MUS 19 EUROS**

## **MENÚ: INORDE**

- Embutidos de Cerdo Celta

- Entrantes: Patata Ilusión; Patata al Nido y Patata Ali-oli

- Crema de grelos con castaña y crujiente de panceta de Cerdo Celta



# MENUS XANTAR 2012

- Estofado de Ternera Gallega con patatas de la Limia
  - Tarta de patata con chocolate
- Pan, Vino y Licores de las D.O. de Galicia  
**Precio: 12 €**

(NOTA: niños menores de 6 años, GRATIS)

## **MENÚ: RÍA DE PONTEVEDRA - BUEU**

### **MENÚ 1**

- Mejillones
  - Cigalas o Camarón
  - Merluza a la Gallega
  - Tarta de piña ó Tetilla con membrillo
- Pan y Vino de las D.O. Rías Baixas y Ribeiro  
**Precio: 25 € MUS 20 EUROS**

### **MENÚ 2**

- Mejillones
  - Cigalas
  - Camarón o Percebes
  - Arroz con bogavante
  - Tarta de piña ó Tetilla con membrillo
- Pan y Vino de las D.O. Rías Baixas y Ribeiro  
**Precio: 29 € MUS 25 EUROS**

(NOTA: En caso de mal tiempo, el marisco puede ser cambiado por otro similar)

## **MENÚ: PARQUE NATURAL BAIXA LIMIA - SERRA DO XURÉS (BANDE - CALVOS DE RANDÍN - ENTRIMO - LOBEIRA - LOBIOS - MUÍÑOS)**

- Pirámide de peces del río bañada con salsa rosa y huevas de trucha (Bande)
- Mousse de cerdo larenxo con vinagreta de castañas y galleta de empanada de forquellas (Muíños - Entrimo)
- Callos Limiaos (Lobios)
- Rolitos de ternera cachena rellenos de dátiles y queso de cabra del Xurés al aromar do vino tostado del Ribeiro (Entrimo - Calvos de Randín - Lobeira)
- Estofado de Galo Pica no Chán en salsa de almendras (Muíños)
- Arroz caldoso de corzo (Lobios)



# MENUS XANTAR 2012

- Filloas rellenas de arroz con leche y coulis de frutas de temporada con helado de Sopas de Burro Canso (Lobeira - Calvos de Randín - Muíños) y Leche frita modernizada con sopa de toffee y quenelles de requesón perfumado a la miel del Xurés (Lobeira - Bande)  
Pan y Vino D.O Ribeiro blanco Alberte y D.O.Valdeorras tinto Joaquin Rebolledo

**Precio: 30 € MUS 20 EUROS**

## **MENÚ: ESPECIAL CELÍACOS**

- Pirámide de pescados del río, con salsa rosa y huevas de trucha  
- Mouse de hombro de cerdo larenxo con vinagreta de granada  
- Callos limiaos  
- Galo Pica no Chan estofado  
- Filete de ternera cachena a la plancha con espaguetti  
- Arroz con corzo  
- Leche frita modernizada con helado de Sopas de Burro Canso y Arroz con leche  
Pan y Vino D.O Ribeiro blanco Alberte y D.O.Valdeorras tinto Joaquin Rebolledo

**Precio: 30 € MUS 20 EUROS**

## **MENÚ: CIUDAD DE OURENSE – ENTROIDO 2012**

- Jamón ibérico de la Vía de la Plata al corte  
- Perdiz de tiro en escabeche con pimientos asados  
- Presa de cerdo selecta Coren criado con castañas acompañada de Grelos de Galicia  
- Carrilleras de cerdo al vino tinto  
- Cabrito lechal asado en el horno con patatas de la Limia  
- Tarta de castañas y Tarta de queso fresco  
Pan de Cea y Vino D.O. Ribeiro blanco Alberte y D.O. Ribeira Sacra tinto Peza do Rei

**Precio: 29 € MUS 25 EUROS**

## **MENÚ: CONCELLO DE O BARCO**

### **MENÚ 1**

- Empanada de Maravallas y Lacón  
- Botelo con cachelos y grelos  
- Torta de Roxois con chocolate caliente  
Pan y Vino D.O. Valdeorras blanco y tinto

**Precio: 19 €**

**MUS -MENU ESPECIAL DE LOS DOS A 20 EUROS**



# MENUS XANTAR 2012

## **MENÚ 2**

- Queso de cabra a la plancha con miel de Barroso
  - Arroz de Pueblo con Androlla
  - Carrilleras de Cerdo Celta al vino de Mencía con puré de castañas
  - Medallones de Entrecot de ciervo con variado de setas y Milhojas de manzana
  - Sopa de Turrón con Picatostes de Bica de Trives
- Pan y Vino D.O. Valdeorras blanco y tinto

**Precio: 28 €**

## **MENÚ: FESTAS DE SAN FROILÁN**

- Crema de marisco con frutos de Galicia
  - Pulpo encebollado con patata
  - Grellos con marisco
  - Carrillera de cerdo estofada con arroz de boletus
  - Tarta de Santiago con reducción de vino dulce y helado de mandarina
- Pan y Vino D.O. Ribeira Sacra blanco Regina Viarum y tinto Vía Romana

**Precio: 28 € MUS 24 EUROS**

## **MENÚ: REGIÓN DE LISBOA E VALE DO TEJO**

### **MENÚ 1**

- Quesos del Ribatejo; Manjar de bacalao; Habitas con embutido; Roleira de Cartaxo en vino tinto con orégano y Farinheira asada en papillote
  - Migas de bacalao en pan coles y judías ó Choquinhos con lapardana de maíz ó Cerdo asado en teja con patatas a la panadera
  - Dulces de Alfaiate; Delicia de chocolate y nuez; tarta de arrepiado con sirope de vino tinto; pan dulce; tarta de cabello de ángel y delicia de almendra
- Pan y Vinos blanco y tinto Quinta da Lapa

**Precio: 25 € MUS 20 EUROS**

### **MENÚ 2**

- Quesos del Ribatejo; Manjar de bacalao; Habitas con embutido; Roleira de Cartaxo en vino tinto con orégano y Farinheira asada en papillote
- Bacalao asado en el horno en lecho de torricado con aceite, ajo y patata a Murro ó Cabrito asado al estilo Alfaiate con patatitas al horno ó Naco de buey en vino tinto con patatitas y legumbres
- Dulces de Alfaiate; Delicia de chocolate y nuez; tarta de arrepiado con sirope de vino tinto; pan dulce; tarta de cabello de ángel y delicia de almendra



# MENUS XANTAR 2012

Pan y Vinos blanco y tinto Quinta da Lapa

**Precio: 30 € MUS 25 EUROS**

## **MENÚ: EL SABOR DE BADAJOZ**

### **MENÚ COMIDA:**

- Queso Torta D.O.P. La Serena y Jamón D.O.P. Dehesa de Extremadura
- Pisto de verduras gratinadas con queso de cabra de la Vía de la Plata
- Carrillada ibérica estofada con setas y reducción de vino D.O.P. Ribera del Guadiana
- Torrijas al estilo de los peregrinos y Dulces típicos de la provincia de Badajoz

Pan y Vino de la D.O.P. Ribera del Guadiana

**Precio: 30 € MUS 25 EUROS**

### **MENÚ CENA:**

- Queso Torta D.O.P. La Serena y Jamón D.O.P. Dehesa de Extremadura
- Sopa de tomate con perdiz, uvas y crujiente de jamón ibérico
- Cordero C.R.I.G.P. Corderex asado a la miel con verduras al vapor
- Tarta de nuestras frutas y dulces típicos de la provincia de Badajoz

Pan y Vino de la D.O.P. Ribera del Guadiana

**Precio: 30 € MUS 25 EUROS**

## **MENÚ: REGIÓN DEL DOURO - LAMEGO**

### **MENÚ COMIDA:**

- Embutidos regionales (Aldeira, Moira, Chouriça y Salpicón laminado); Ensaladita de bacalao y Tostaditas de ajo con aceite
- Caldo verde ó Sopa de cebolla con moira
- Arroz de tamboril con gambas ó Feijoada a la Transmontana
- Pudín de huevo con helado de caramelo ó Gofre con chocolate caliente y helado de frutas del bosque ó Tarta de manzana con hojaldre y helado de vainilla ó Selección de quesos Paiva con dulces caseros ó fruta laminada

Pan y Vinos D.O.C. Douro

**Precio: 20 €**

### **MENÚ CENA:**

- Embutidos regionales (Aldeira, Moira, Chouriça e Salpicón laminado); Ensaladita de bacalao y Tostaditas de ajo con aceite
- Caldo verde ó Sopa de cebolla con moira
- Bacalao con broa de maíz amarillo ó Rojoes a la Transmontana
- Pudín de huevo con helado de caramelo ó Gofre con chocolate caliente y helado de frutas del bosque ó Tarta de manzana con hojaldre y helado de vainilla ó Selección de quesos Paiva con



# MENUS XANTAR 2012

dulces caseros ó fruta laminada

Pan y Vinos D.O.C. Douro

**Precio: 25 € MUS 20 EUROS**

## **MENÚ INFANTIL:**

- Crema de legumbres
- Tortilla mixta con patata frita y arroz ó Espaguetis a la boloñesa
- Mousse de chocolate

**Precio: 10 € - (hasta 12 años inclusive)**

## **MENÚ: PORTO DE A GUARDA**

### **MENÚ 1**

- Brocheta de langostinos y verduras flambeadas al orujo
- Mejillones rellenos al horno y a la vinagreta
- Pez espada rosado a la plancha con cachelos y salteado de setas ó Entrecot de ternera gallega con salsa a la pimienta
- Profiteroles rellenos de nata con chocolate

Pan y Vinos blanco y tinto D.O. Galicia

**Precio: 25 € MUS 20 EUROS**

### **MENÚ 2**

- Degustación de montaditos de pez espada ORPAGU Gourmet
- Brocheta de langostinos y verduras flambeadas al orujo
- Mejillones a la vinagreta y mejillones rellenos al horno
- Arroz de langosta de A Guarda
- Profiteroles rellenos de nata con chocolate

Pan y Vinos blanco y tinto D.O. Galicia

**Precio: 30 € MUS 28 EUROS**

## **MENÚ: PROVINCIA DE JAÉN - ANDALUCÍA**

- Trío Degustación: Croquetas caseras con salsa ali-oli negra y perifollo; Gazpacho de remolacha con crujiente de apio macerado y Cremosos de aceitunas negras y nueces con aceite oliva
- Bacalao gratinado con pil pil de zanahorias ó Pulpo de roca a la plancha con demiglace de buey sobre base de patatas
- Chop de Ávila a la zíngara y costrón de pan ó Medallones de solomillo de buey con panaché de verduras y salsa bordalesa ó Cordero relleno con verdura y frutos secos acompañado de pasta a la tirolesa



# MENUS XANTAR 2012

- Panacotta de sésamo sobre espejo de aceite oliva y helado de nata casero  
Pan y Vino joven andaluz blanco y Duque de Bailén tinto

**Precio: 30 € MUS 25 EUROS**

## **MENÚ: PONTEAREAS – VILLA DEL CORPUS**

### **MENÚ PONTEAREAS**

- Sopa de ajo con huevo escalfado y virutas de jamón ó Croquetas de algas y ortigas  
- Jarrete de ternera gallega con grelos y castañas ó Codillo al horno con compota de manzana y arroz  
- Rosquillas de hojaldre y requesón de As Neves y miel con sésamo ó Borrachines de la abuela con jarabe de Albariño ó Tiramisú con marron glacé  
Pan y Vino D.O. Rías Baixas Blanco Almunia y D.O. Valdeorras Tinto Joaquín Rebolledo

**Precio: 20 € MUS 18 EUROS**

### **MENÚ VILLA DEL CORPUS**

- Lamprea rellena con chorizo, huevo y pimiento acompañada de ensaladilla aliñada ó Pulpo con cachelos a la marinera  
- Cochinillo asado al horno con patatas a lo pobre y ensalada gourmet ó Solomillo de ternera a broche mechado con tocino ibérico, salsa española y crudités de verduritas  
- Rosquillas de hojaldre y requesón de As Neves y miel con sésamo ó Borrachines de la abuela con jarabe de Albariño ó Tiramisú con marron glacé  
Pan y Vino D.O. Rías Baixas Blanco Almunia y D.O. Valdeorras Tinto Joaquín Rebolledo

**Precio: 25 € MUS 20 EUROS**

## **MENÚ: TERRA DE CELANOVA**

- Semillas de tomate con jamón ibérico; Nuestras patatas bravas; Croquetas de queso y membrillo; Empanada de hojaldre con marisco; Crema de guisantes 6º-60º; Ventresca confitada con pimiento asado y tartar de tomate especiado  
- Merluza con espinacas y pasas o Galeguesa con queso de oveja y piperrada  
- Coulant de almendra con helado  
Pan y Vino D.O. Ribeiro

**Precio: 25 € MUS 20 EUROS**



# MENUS XANTAR 2012

## **MENÚ: CONCELLO DE RIÓS**

- Entrantes: Tabla de jamones con quesos; Pote del Asador al carbón; Empanadas con dos alturas y variado de croquetas XL gourmet
  - Mollejas ó Riñoncitos ó Pulpo ó Langostinos
  - Carne de buey a la brasa ó Pescados Gourmet al horno ó cordero y cochinillo al horno
  - Cañas fritas con crema pastelera ó Leche frita de castañas de Riós con natillas y bola de helado o tarta de filloas con crema
- Pan de maíz y trigo y Vino D.O. Monterrei

***Precio: 29 € MUS 25 EUROS***

## **MENÚ: CONCELLO DE CASTRELO DE MIÑO**

- Aperitivos
  - Anguilas de Barral
  - Codorniz a la plancha con salsa de la abuela de Cortiñas
  - Jarrete de ternera estofada tradicional con patatitas asadas y pimientos de Macendo
  - Rosquillas de las Bouzas con Licor Café
- Pan y Vino de las Bodegas de Castrelo de Miño, D.O. Ribeiro

***Precio: 25 € MUS 20 EUROS***