

# MENÚ de OTOÑO \_ INVIERNO

## APERITIVO

---

**Empanada gallega**

## ENTRANTES (elegir)

**Tabla de quesos gallegos con D.O. con mermelada artesana de naranja y jengibre** (*Tetilla, Arzúa-Ulloa, Cebreiro y San Simón da Costa*)

**Croquetas de Boletus sobre cogollos de lechuga**

**Ensalada templada de bacalao, pimientos y patatas**

**Revuelto de setas de temporada variadas**

**Caldo gallego elaborado tradicionalmente**

## PLATO PRINCIPAL (elegir)

---

**Lomo de cerdo asado acompañado de salsa de castañas**

**“Carne ó caldeiro” (ternera gallega cocida con patatas)**

**Solomillo de cerdo a la plancha con salsa al vino de mencia**

**Cazuela de “merluza del pincho” en salsa verde (harina de castaña)**

**Lacón con grelos y patata cocida**

## **POSTRES** (elegir)

---

**Crema de requesón gallego con mermelada artesana**  
**Bica mantecada gallega acompañada de licor café casero**  
**Bica de frutos secos**  
**Pastel de queso al horno**  
**Brownie de Castañas**

\*\*\*\*\*

Precio: 16 € (IVA incluido)

Medio menú: 12 € (IVA incluido)

*Incluye pan, agua mineral y café. No incluye vinos o refrescos.*

# CARTA DE VIÑOS D.O. RIBEIRA SACRA

## TINTOS

### Mencia:

ADEGA VELLA	12,00 €
BANCALES OLVIDADOS	18,00 €
PONTE DA BOGA	12,00 €
SOLLÍO	12,00 €
VALCAR	11,00 €
VEL'UVEYRA	15,00 €

### Merenzao:

CAPRICO DE MERENZAO	27,00 €
---------------------	---------

## BLANCOS

### Godello:

ADEGA VELLA	13,00 €
PONTE DA BOGA	16,00 €
SOLLÍO	12,00 €
VEL'UVEYRA	17,00 €