

PAZOS DE GALICIA

Los meses de invierno también son para **PAZEAR**

(estancias acumulables de septiembre a primavera)

Por cada dos Pazos que visite hasta marzo, le invitamos al tercero.

Consulte los establecimientos participantes, los menús de invierno y las bases de la promoción en www.pazosdeg Galicia.com o consúltenos personalmente.

CASA GRANDE DA FERVENZA (Lugo)



Crta Lugo- Páramo, Km 11
15898 Santiago de Compostela

T. +34 982 150 610

GPS 42°53'19" N 7°31'16"

MENÚ 1

ENTRANTES
Empanada Gallega cocida en horno de leña

PRIMER PLATO
Fabadas de Lourenzá con lacón, morcilla y tocino

SEGUNDO PLATO
Ternera cachena ecológica guisada con verduras

POSTRE
Tarta de queso D.O. Cebreiro con leche ecológica gallega

BEBIDAS
D.O. Ribeira Sacra, agua
Café, infusiones, licores de hierbas, café o aguardiente

MENÚ 2

ENTRANTES
Crujientes rellenos de boletus edulis

PRIMER PLATO
Crema de nabizas y espuma de queso ahumado de San Simón

SEGUNDO PLATO
Jabalí estofado con peras confitadas

POSTRE
Pasteles de hojaldre con confituras de manzana

CASA GRANDE DO BACHAO (A Coruña)



Monte Bachao, s/n - Sta. Cristina de Fecha
15898 Santiago de Compostela

T. +34 981 194 118

GPS 42°58'25,03" -8°35'19,96

MENÚ 1

ENTRANTES
Tosta de lacón Bocado de Foie con mermelada de higos

PRIMER PLATO
Crema de puerros con brocheta de chipirón y vinagreta de cebollino

SEGUNDO PLATO
Lomo de bacalao braseado con coulis de pimientos italianos

POSTRE
Bomba helada de yogurt con crema de frutos rojos

BEBIDAS
D.O. Albariño Martín Códax
D.O. Valdeorras Pagos de Galir

MENÚ 2

ENTRANTES
Tosta de cebreiro con tomate caramelizado y aceite de albahaca Saquitos sorpresa

PRIMER PLATO
Ensalada templada de vieiras con vinagreta de Módena

SEGUNDO PLATO
Cochinillo asado al aroma de canela y flor de patata

POSTRE
Tarta de frutos secos con coulis de albaricoques y galleta crujiente

BEBIDAS
D.O. Ribeiro Viña do Campo
D.O. Ribeira Sacra
Rectoral de Amandi

Licores gallegos de hierbas, café y blanco
Cafés e infusiones

MONASTERIO DE ACIVEIRO (Pontevedra)



MENÚ 1

ENTRANTES
Habas en salsa verde con almejas de Carril

PRIMER PLATO
Revuelto de grelos de temporada con gambas

SEGUNDO PLATO
Salteado de pez espada con olivas negras y verduras de invierno

POSTRE
Brownie de chocolate y nueces

BEBIDAS
D.O. Rías Baixas y D.O. Valdeorras
Café y chupitos

MENÚ 2

ENTRANTES
Crema de nécoras con frutos del mar

PRIMER PLATO
Chipirones salteados con pimientos y garbanzos

SEGUNDO PLATO
Lacón de Lalín con grelos tiernos

POSTRE
Manzana asada con requesón

PAZO DE LESTROVE (A Coruña)



O Piñon, s/n
15916 Dodroi

T. +34 981 569 350

GPS 42°73'32" N -8.6°66'68" W

MENÚ 1

ENTRANTES
Habas en salsa verde con almejas de carril

PRIMER PLATO
Revuelto de grelos de temporada con gambas

SEGUNDO PLATO
Salteado de pez espada con olivas negras y verduras de invierno

POSTRE
Brownie de chocolate y nueces

BEBIDAS
D.O. Rías Baixas y D.O. Valdeorras
Café y chupitos

MENÚ 2

ENTRANTES
Crema de nécoras con frutos del mar

PRIMER PLATO
Chipirones salteados con pimientos y garbanzos

SEGUNDO PLATO
Lacón de Lalín con grelos tiernos

POSTRE
Manzana asada con requesón

RECTORAL DE CINES (A Coruña)



Cines
15380 Oza dos Ríos

T. +34 981 777 710

GPS 43°13'18" N -8°13'19" E

MENÚ 1

ENTRANTES
Aperitivo del día

PRIMER PLATO
Tosta de queso de Arzúa y chicharrones

SEGUNDO PLATO
Salmón ahumado-marinado con salsa teriyaki

POSTRE
Piña Colada

BEBIDAS
D.O. Ribeiro y Mencía

MENÚ 2

ENTRANTES
Aperitivo del día

PRIMER PLATO
Zamburiñas con ali-oli de miel y kicos

SEGUNDO PLATO
Jarrete 80°/22horas con puré de patatas

POSTRE
Tarta Rectoral

BEBIDAS
D.O. Ribeiro y Mencía

Café y licores artesanos

CASA GRANDE DE ROSENDE (Lugo)



Rosende
27460 Sober
T. +34 982 460 627

GPS 42°27'23" N 7°37'14" W

MENÚ 1

ENTRANTES
Prensado de cerdo celta

PRIMER PLATO
Pastel de grelos y hojaldre

SEGUNDO PLATO
Capón de la casa con castañas

POSTRE
Filloos con miel

MENÚ 2

ENTRANTES
Pastel de setas

PRIMER PLATO
Filloos con zamburiñas

SEGUNDO PLATO
Lacón con grelos

POSTRE
Helado de castañas con
chocolate amargo

BEBIDAS

D.O. Ribeira Sacra: Mencía y Godello
Agua, refrescos y cerveza
Aguardientes y pastas de la casa

*Menú disponible sólo para alojados.

PAZO LA BUZACA (Pontevedra)



Lugar de San Lorenzo 36
36668 Moraña
T. +34 986 553 684

GPS 42°33'23" N 8°34'23"

MENÚ 1

ENTRANTES
Montaditos variados

PRIMER PLATO
Berenjenas Rellenas
de Langostinos

SEGUNDO PLATO
Rape en Salsa Real

POSTRE
Copa de Yogurt
con mermelada de mora

MENÚ 2

ENTRANTES
Croquetas caseras

PRIMER PLATO
Revuelto de Grelos
con Gambas

SEGUNDO PLATO
Solomillo de cerdo
con puré de castañas

POSTRE
Mousse de Queso

BEBIDAS

D.O. Rías Baixas y D.O. Valdeorras
Refrescos, Cerveza,
Cafés y Licor de Orujo

*Menú disponible sólo para alojados.

PAZO DO CASTRO (Ourense)



Vila do Castro, s/n
32318, O Barco de Valdeorras
T. +34 988 347 423

GPS 42° 25 '42" N-6° 59' 24" W

MENÚ 1

ENTRANTES
Pizarra de aperitivos: tosta de
lacón con pimientos asados y
mejillón tigre a nuestra manera

PRIMER PLATO
Ensalada templada:
hojas de lechuga, rulo de cabra
a la plancha, vieiras, langostinos
y granada y vinagreta
de membrillo

SEGUNDO PLATO
Rodaballo a la plancha con
guisantes, setas salteadas y
salsa de ajo confitado

POSTRE
Tarita de manzana
con merengue

MENÚ 2

ENTRANTES
Pizarra de aperitivos

PRIMER PLATO
Canelones rellenos
de setas

SEGUNDO PLATO
Entrecote de ternera gallega,
milhojas de verduras,
setas y queso

POSTRE
Cremoso de chocolate, higos
caramelizados y granada

BEBIDAS
Vino D.O. Valdeorras,
Agua, café y licores de la casa

PAZO DA TRAVE (Lugo)



Galdo
27850 Viveiro
T. +34 982 598 163

GPS 43°37'58" N 7°36'47" W

MENÚ 1

ENTRANTES
Chorizo a la Sidra

PRIMER PLATO
Empanada Gallega casera
del Pazo

SEGUNDO PLATO
Bacalao al horno
con verduras de la huerta

POSTRE
Flan de galleta

BEBIDAS
D.O. Albariño Castro Baroña

MENÚ 2

ENTRANTES
Mejillones en escabeche

PRIMER PLATO
Milhojas de pulpo de la ría
al queso San Simón

SEGUNDO PLATO
Codornices estofadas
estilo Pazo

POSTRE
Crêpes rellenas de helado
con chocolate caliente

BEBIDAS
D.O. Ribeiro Viña do Avó

Café, infusión y licores de la zona

*Menú disponible sólo para alojados.

RECTORAL DE FOFE (Pontevedra)



Fofe - Covelo
36873 Covelo
T. +34 986 668 750

GPS 42°16'48" N 8°20'42"

MENÚ 1

ENTRANTES
Tostas con mermelada de
pimiento y queso cremoso

PRIMER PLATO
Filloos rellenas de espinacas
con piñones

SEGUNDO PLATO
Carrillera de ternera al
vino tinto con patatas al vapor

POSTRE
Mousse de limón

BEBIDAS
Mencía D.O. Bierzo
Chupitos

MENÚ 2

ENTRANTES
Tosta con pimiento del piquillo
y ventresca de bonito

PRIMER PLATO
Crema de calabaza

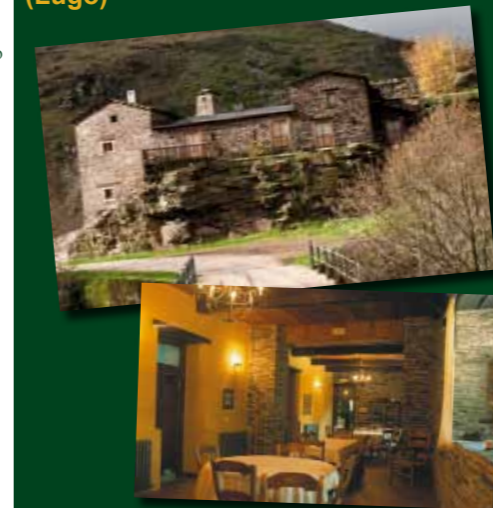
SEGUNDO PLATO
Dorada o lubina a la espalda

POSTRE
Arroz con leche

BEBIDAS
D.O. Albariño
Chupitos

*Menú disponible sólo para alojados.

FERRERÍA DE RUGANDO (Lugo)



Ferrería de Rugando
27329 Quiroga
T. +34 982 428 852

GPS 42°29'10" N 7°9'9" W

MENÚ 1

ENTRANTES
Surtido de tostadas

PRIMER PLATO
Filloos rellenas de grelos

SEGUNDO PLATO
Pollo de corral
estilo "Rugando"

POSTRE
Degustación
de postres caseros

BEBIDAS
D.O. Ribeira Sacra "Viña de Neira"
Agua y licores caseros
Café o infusiones

MENÚ 2

ENTRANTES
Variado de crujiertes

PRIMER PLATO
Caldo de nabizas

SEGUNDO PLATO
Pierna de jabalí al horno con
castañas y confitura
de berenjena

POSTRE
Degustación
de postres caseros