

PAZEANDO

MENÚS INVIERNO GASTRONÓMICO

A CORUÑA

RECTORAL DE CINES (Oza dos Ríos)

Menú 1

Entrantes

Tosta de chicharrones e queso de Arzúa.

Primer plato

Steak tartare de salmón

Segundo plato

Jarrete de tenera gallega

Postre

Tarta "Rectoral"

Bodega

D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras

Otros

Agua, refrescos, cerveza,
Licores, Cafés e infusiones.

Menú 2

Entrantes

Aceitunas rellenas de pulpo e mejillón.

Croquetas caseras.

Primer plato

Ensalada templada con queso de cabra,
langostinos.

Segundo plato

Solomillo de cerdo celta con salsa de queso e
setas.

Postre

Tarta Rectoral con frutos del bosque

Bodega

D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras,

Otros

Agua, refrescos, cerveza,
Licores, Cafés e infusiones

CASA GRANDE DO BACHAO (Santiago de Compostela)

Menú 1

Entrantes

Empanada casera de grelos y chorizo

Bocadito vegetal

Primer plato

Chipirón a la plancha con tempura de verduras
de temporada

Segundo plato

Rodaballo con crema de puerro y fideos de arroz

Postre

Peras confitadas en mencia con helado de
vainilla

Bodega

D.O. Ribeiro, D.O. Valdeorras

Otros

Licores, café e infusiones

Menú 2

Entrantes

Croquetas de pulpo

Tosta de sardina marinada con pimientos

Primer plato

Ensalada de vieiras con aceite de perejil y
tomate confitado en albahaca

Segundo plato

Secreto ibérico con arroz cremoso

Postre

Copa tres texturas

Bodega

D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra

Otros

Licores, café e infusiones

LUGO

CASA GRANDE DA FERVENZA (O Corgo)

No participa en los paquetes de Pazeando de Alojamiento y Desayuno y Fin de semana Familiar con dos niños@s.

Menú 1

Entrantes

Empanada gallega cocida en horno de leña

Primer plato

Fabada gallega con habas de Lourenzá y lengua de gato

Segundo plato

Costilla de cerdo confitada con confitura de manzana brava

Postre

Pudding de castañas y Boletus Edulis

Bodega

D.O. Valdeorras. Aguas

Otros:

Licores variados. Café o infusiones

Menú 2

Entrantes

Crujientes rellenos de setas

Primer plato

Crema de nabizas y espuma de queso ahumado San Simón

Segundo plato

Jabalí estofado con peras confitadas

Postre

Tarta de avellanas del bosque de A Ferverza

Bodega

D.O. Valdeorras. Aguas

Otros:

Licores variados. Café o infusiones

CASA GRANDE DA FERRERÍA DE RUGANDO (Quiroga)

* Sólo disponibles los paquetes *Fin de semana Pazeando por Galicia* y *Fin de Semana Familiar Pazeando por Galicia* con un niño.

Menú 1

Entrantes

Buñuelos de bacalao con salsa de miel

Primer plato

Crema de calabaza y castañas

Segundo plato

Pollo de corral estilo "Rugando".

Postre

Degustación de postres caseros.

Bodega

D.O. Ribeira Sacra

Otros

Agua, licores, café o infusiones

Menú 2

Entrantes

Bocaditos de queso y nueces

Primer plato

Caldo de nabizas

Segundo plato

Jabalí con puré de castañas

Postre

Degustación de postres caseros

Bodega

D.O. Ribeira Sacra

Otros

Agua, licores, café o infusiones

PAZO DE TERRAFEITA* (TRABADA)

*El menú se sirve en el Mesón Camiño Norte (a 600m del pazo).

Menús no disponibles en este momento. Rogamos los consulten directamente con el Pazo.

Disculpen las molestias.

CASA GRANDE DE ROSENDE (Sober)

Menú 1

Entrantes

Puding de setas y crema de queso

Primer plato

Filloa rellena de vieiras con crujiente de mar

Segundo plato

Capón de la casa con castañas

Postre

Peras al vino con helado de castañas y reducción de mencia

Bodega

Godello , Mencia, y D.O. Ribeira Sacra

Otros

Agua, refrescos

Licores de la casa y café

Menú 2

Entrantes

Hojaldres de setas con castañas

Primer plato

Trucha en vinagre de nuestro Godello

Segundo plato

Carrilleras de cerdo celta con puré de manzana y frutas confitadas

Postre

Nuestro bizcocho de manzana

Bodega

Godello, Mencia y D.O. Ribeira Sacra

Otros

Agua, refrescos

Licores de la casa y café

OURENSE

HOTEL MONUMENTO PAZO DO CASTRO (O Barco de Valdeorras)

Menú 1

Entrantes

Langostino crocante con mayonesa de soja

Canutillo de cecina relleno de membrillo y virutas de foie

Crema de Nécoras con gambón al Ajillo

Primer plato

Huevos de corral revueltos con grelos y jamón ibérico

Segundo plato

Lomo de Merluza de pincho con almejas en salsa verde

Postre

Crepé rellena de crema pastelera y frutas

Bodega

Vinos Godello y Mencía D.O. Valdeorras

Otros

Agua, café y licores de la casa

Menú 2

Entrantes

Langostino crocante con mayonesa de soja

Canutillo de cecina relleno de membrillo y virutas de foie

Ensalada de brotes y dados de tomate con láminas de pulpo, piñones y emulsión de ajada

Primer plato

Vieira al horno con cebolla caramelizada y gambón al jerez seco

Segundo plato

Medallón de ternera con su jugo al tomillo, gratinado de patatas y salteado de setas

Postre

Torrija de brioche caramelizada sobre crema inglesa al ron con helado de chocolate belga

Bodega

Vinos Godello y Mencía D.O. Valdeorras

Otros

Agua, café y licores de la casa

PONTEVEDRA

PAZO DE EIDIÁN (Agolada)

Menú 1

Entrantes

Tostas de jamón con tomate

Primer plato

Crema de verduras con picatostes

Segundo plato

Pollo de corral guisado

Postre

Tarta de queso al horno

Bodega

D.O. Ribeira Sacra "Mencía Rectoral de Amandi"

Otros

Aguas, cafés y chupitos

Menú 2

Entrantes

Croquetas caseras de Merluza

Primer plato

Parrillada de verduras

Segundo plato

Bacalao al horno con patatas panadera

Postre

Leche frita

Bodega

D.O. Rias Baixas "Albariño Torre Fornelos"

Otros

Aguas, cafés y chupitos

RECTORAL DE FOFE (Covelo)

Menú 1

Entrantes

Tosta de salmón marinado en salsa de mostaza y miel

Primer plato

Filloa rellena de espinacas y piñones

Segundo plato

Secreto ibérico con cremoso de manzana

Postre

Queso de tetilla artesano con membrillo casero

Bodega

Mencía D.O. Ribeira Sacra

Cerveza, agua o refrescos

Cafés y licores

Menú 2

Entrantes

Tosta de mermelada de pimiento con queso cremoso

Primer plato

Ensalada templada de gulas

Segundo plato

Perdiz al chocolate

Postre

Filloa rellena de nata y miel do Suido

Bodega

Mencía D.O. Valdeorras

Cerveza, agua o refrescos

Cafés y licores

PAZO LA BUZACA (Moraña)

Menú 1

Entrantes

Croquetas de prebe de chorizo y grelos

Primer plato

Sopa de cocido

Segundo plato

Cocido completo: lacón, grelos, cacheira, oreja, costilla, chorizo, garbanzos, panceta, ternera

Postre

Filloas con nata y miel y orejas

Bodega

Vino Tinto: D.O. Monterrei

Agua, refrescos, cerveza

Café puchero y chupito

Menú 2

Entrantes

Sopa de aromas de mar y zamburiñas confitadas en aceite de jamón

Primer plato

Ensalada tibia de atún rojo con salsa de soja

Segundo plato

Solomillo de cerdo ibérico relleno de foie con salsa de moscatel y compota de manzana

Postre

Arroz con leche caramelizado

Bodega

Vino Tinto: D.O. Monterrei

Agua, refrescos, cerveza

Café puchero y chupito

PAZOS PARTICIPANTES SÓLO CON MODALIDAD DE ALOJAMIENTO Y DESAYUNO

LUGO

PAZO DA TRAVE (Viveiro)

PONTEVEDRA

PAZO DA TOUZA (Nigrán)

RECTORAL DE COBRES (Vilaboa)