

PAZEANDO

MENÚS INVIERNO GASTRONÓMICO

A CORUÑA

RECTORAL DE CINES (Oza dos Ríos)

Menú 1

Entrantes

Bolsita crujiente de queso y pato

Primer plato

Salmón “teriyaki”, borras de aceituna negra y “kumkuat”

Segundo plato

Jarrete “80” con patatas guisadas

Postre

Carpaccio de frutos rojos al cava con “petazetas”

Bebidas

D.O. Valdeorras

Otros

Cafés

Menú 2

Entrantes

Canelón de remolacha con queso de cabra y lechuga “baby leaf”

Primer plato

Tosta de chicharrones con queso de Arzúa “al revés”

Segundo plato

Bacalao confitado, verdura de temporada y jalea de chorriceros

Postre

Helado de cantarelas – aguardiente, almendras y maracuyá

Bebidas

D.O. Valdeorras

Otros

Cafés

PAZO DO SOUTO (Carballo)

Menú 1

Entrantes

Carpaccio de “boletus” y castañas asadas o cocidas

Primer plato

Revuelto de setas silvestres con gambas

Segundo plato

Entrecot de ternera gallega en salsa de “boletus” y verduras de la huerta

Postre

Mousse de castañas

Bebidas

D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra, aguas o refrescos

Otros

Café y chupito

Menú 2

Entrantes

Carpaccio de “boletus” y castañas asadas o cocidas

Primer plato

Croquetas de setas silvestres

Segundo plato

Lubina salvaje a la espalda acompañada de arroz con setas silvestres

Postre

Tarta de Queso

Bebidas

D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra, aguas o refrescos

Otros

Café y chupito

PAZO DE SEDOR (Arzúa)

Menú 1

Entrantes

Nuestros entrantes de cocina “menuda”: tosta de salmón con tacos de jamón y aceite de perejil, caprichos de champiñones a la plancha con queso de Arzúa, pulpo sobre patatas con aceite de pimentón

Primer plato

Crema de verduras de temporada

Segundo plato

Lomo de bacalao al horno con patatas panaderas y salsa verde

Postre

Degustación nuestros postres caseros

Bebidas

D.O. Valdeorras, D.O Rías Baixas, D.O Ribeiro

Otros

Licores caseros, café, infusiones

Menú 2

Entrantes

Filloa rellena de marisco con vinagre de Módena

Primer plato

Verduras de temporada a la plancha con queso de Arzúa gratinado

Segundo plato

Codillo al horno al vino Albariño con guarnición de verduras o ensalada de la casa o croca de ternera con patacas alioli al horno

Postre

Degustación nuestros postres caseros

Bebidas

D.O. Valdeorras, D.O Rías Baixas, D.O Ribeiro

Otros

Licores caseros, café, infusiones

CASA GRANDE DO BACHAO (Santiago de Compostela)

Menú 1

Entrantes

Tosta de lomo de bonito con puré de aceitunas

Primer plato

Guiso de setas de temporada

Segundo plato

Magret de pato con puré de remolacha

Postre

Tocinillo de cielo con crema de cabrales

Bebidas

D.O. Ribeiro, D.O Valdeorras, agua

Otros

Licores, café, infusiones

Menú 2

Entrantes

Tosta de rulo de cabra con salsa agridulce

Primer plato

Pasta fresca con salteado de verduras y langostinos

Segundo plato

Lomo de salmón con crema de grelos

Postre

Mousse de chocolate blanco con helado de naranja

Bebidas

D.O. Rías Baixas, D.O Ribeira Sacra, agua

Otros

Licores, café, infusiones



PAZOS DE GALICIA

LUGO

CASA GRANDE DA FERVENZA (O Corgo)

Menú 1

Entrantes

Empanada gallega de trigo del país con berberechos

Primer plato

Fabada gallega con fabas de Lourenzá, lacón, morcilla y tocino

Segundo plato

Ternera gallega "cachena" con verduras

Postre

Pudin de castañas

Bebidas

D.O.C. Rioja, crianza

Otros

Licores variados. Cafés e infusiones

Menú 2

Entrantes

Crujientes rellenos de setas

Primer plato

Crema de grelos y espuma de queso ahumado San Simón

Segundo plato

Jabalí estofado con peras confitadas

Postre

Granizado y texturas de membrillo con queso de Friol

Bebidas

D.O.C. Rioja, crianza

Otros

Licores variados. Cafés e infusiones

CASA GRANDE DA FERRERÍA DE RUGANDO (Quiroga)

* Sólo disponible opción de menú (30€/persona) y Fin de semana Pazeando (2 noches para dos personas con menú y desayuno dos días).

Menú 1

Entrantes

Variado de tostas

Primer plato

Filloas rellenas de grelos

Segundo plato

Pollo de corral estilo "Rugando"

Postre

Degustación de postres caseros

Bebidas

D.O. Ribeira Sacra, agua

Otros

Licores, café o infusiones

Menú 2

Entrantes

Variado de crujientes

Primer plato

Caldo de nabizas

Segundo plato

Pierna de jabalí al horno con castañas y confitura de berenjena

Postre

Degustación de postres caseros

Bebidas

D.O. Ribeira Sacra, agua

Otros

Licores, café o infusiones

PAZO DE TERRAFEITA* (TRABADA)

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

Menú 1

Entrantes

Chipirones fritos

Primer plato

“Fabas” de Lourenzá con almejas

Segundo plato

Pollo de corral con patatitas

Postre

Queso de Ulloa con membrillo

Bebidas

D.O. Ribeira Sacra, agua

Otros

Chupitos, café o infusiones

Menú 2

Entrantes

Croquetas caseras de jamón

Primer plato

Caldo Gallego de nabizas

Segundo plato

Bacalao a la gallega

Postre

Requesón con miel

Bebidas

D.O. Ribeira Sacra, agua

Otros

Chupitos, café o infusiones

CASA GRANDE DE ROSENDE (Sober)

Menú 1

Entrantes

Prensado de cerdo celta

Primer plato

Pastel de grelos y hojaldre

Segundo plato

Capón de la casa con castañas

Postre

Filloas con miel

Bebidas

D.O. Ribeira Sacra, agua, refrescos, cerveza

Otros

Aguardientes y pastas de la casa

Menú 2

Entrantes

Pastel de setas con crema de queso

Primer plato

Filloas con vieiras y crujiente de algas

Segundo plato

Lacón con grelos

Postre

Helado de castañas con chocolate amargo

Bebidas

D.O. Ribeira Sacra, agua, refrescos, cerveza

Otros

Aguardientes y pastas de la casa

RECTORAL DE ANLLO (Sober)

Menú 1

Entrantes

Queso Arzúa Ulloa al horno

Primer plato

Crema de calabaza

Segundo plato

Costillar de ternera con glaseado aromático

Postre

Tarta tibia de chocolate negro y Mascarpone

Bebidas

D.O. Ribeira Sacra

Otros

Licores, café, infusiones

Menú 2

Entrantes

Saquito relleno de puerro y langostino

Primer plato

Lasagna de verduras asadas

Segundo plato

Salmón crujiente con almendras y Gruyere

Postre

Crema de helado de castaña con fruta de temporada

Bebidas

D.O. Ribeira Sacra

Otros

Licores, café, infusiones

PONTEVEDRA

PAZO DA BUZACA (Moraña)

Menú 1

Entrantes

Croquetas caseras

Primer plato

Tostas de salmón ahumado con espárragos trigueros

Segundo plato

Redondo de ternera en salsa de champiñones

Postre

Filloas rellenas

Bebidas

D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras, agua, refrescos, cerveza

Otros

Licor café

Menú 2

Entrantes

Bocaditos variados

Primer plato

Berenjenas rellenas de langostinos

Segundo plato

Solomillo de cerdo celta con patatas panaderas

Postre

Pudin de castañas

Bebidas

D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras, agua, refrescos, cerveza

Otros

Licor café

PAZO DE EIDIÁN (Agolada)

Menú 1

Entrante

Croquetas caseras y salmón marinado

Primer plato

Chipirones a la plancha con ensalada

Segundo plato

Solomillo de ternera a la plancha con guarnición de verduras y patatas

Postre

Tarta de galleta y chocolate o helado

Bebidas

D.O. Ribeira Sacra, aguas y refrescos

Otros

Café y chupitos de orujo

Menú 2

Entrantes

Dátiles con *bacon* y queso rebozado con confitura de higos

Primer plato

Centro de alcachofas relleno de marisco gratinado

Segundo plato

Lomos de bacalao a la plancha con patatas panaderas

Postre

Tarta de manzana o helado

Bebidas

D.O. Rías Baixas, aguas y refrescos

Otros

Café y chupitos de orujo

RECTORAL DE FOFE (Covelo)

Menú 1

Entrantes

Tostas de mermelada de pimiento con queso cremoso

Primer plato

Crema de puerros con espinacas

Segundo plato

Merluza al albariño

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bebidas

D.O. Rías Baixas, agua, refrescos, cerveza

Otros

Licores variados. Cafés

Menú 2

Entrantes

Tostas de ventresca y pimiento de piquillo

Primer plato

Crema de calabaza

Segundo plato

Carrillera de ternera al vino tinto

Postre

Arroz con leche

Bebidas

D.O. Valdeorras, agua, refrescos, cerveza

Otros

Licores variados. Cafés

OURENSE

PAZO DO CASTRO (O Barco de Valdeorras)

Menú 1

Entrantes

Tosta gratinada de brandada de bacalao
Chupito de crema de patata y guisantes con
crujiente de chorizo do bolo

Primer plato

Salteado de pulpo, gambas y pimientos rojos
sobre pan de pueblo

Segundo plato

Entrecote de ternera gallega, salteado de setas y
salsa de quesos gallegos

Postre

Tacos de queso de Arzúa con nuestro membrillo

Bebidas

Vino blanco D.O. Valdeorras, vino tinto mención
D.O. Valdeorras, agua.

Otros

Café y licores de la casa

Menú 2

Entrantes

Tosta gratinada de brandada de bacalao
Chupito de crema de patata y guisantes con
crujiente de chorizo do bolo

Primer plato

Tempura de verduras sobre pisto de invierno
(berenjenas, tomate, calabacín y setas)

Segundo plato

Milhojas de bacalao confitado con crema de
calabaza

Postre

Filloa rellena de castañas y nuestra confitura de
higos

Bebidas

Vino blanco D.O. Valdeorras, vino tinto mención
D.O. Valdeorras, agua.

Otros

Café y licores de la casa

Menús infantiles

Primer plato

Nuestras croquetas de jamón ibérico
Crema de calabaza con picatostes

Segundo plato

Brocheta de pechuga de pollo con patatas fritas
y salsa de quesos gallegos

Hamburguesa de solomillo de ternera gallega
con patatas fritas

Pasta con tomate, salsa boloñesa o salsa
carbonara

Huevos de corral fritos con arroz blanco y salsa
de tomate casera

Postre

Copa de helado o yogurt



PAZOS PARTICIPANTES SÓLO CON MODALIDAD DE ALOJAMIENTO

A CORUÑA

PAZO DE HERMIDA (Dodro)

OURENSE

CASA GRANDE DE SOUTULLO (Coles)

PONTEVEDRA

PAZO DA TOUZA (Nigrán)

RECTORAL DE COBRES (Vilaboa)