

Pontevedra



- 1 Casa San Ginés
- 2 Casa Don Din
- 3 A Casa da Botica
- 4 Casa Goris
- 5 Torres de Moreda
- 6 Val Fresco
- 7 A Mimoseira
- 8 Casa da Pedreira
- 9 Casal dos Celenis
- 10 Casa dos Cancelos
- 11 Casa dos Ferreiros
- 12 Pazo da Buzaca
- 13 A Eira de Baixo
- 14 Casa Florinda
- 15 Casal de Folqueiras
- 16 Casal do Umia
- 17 A Pastora
- 18 Aldea Bordons
- 19 Residencia Galicia
- 20 As Chivas
- 21 Casa Videira
- 22 Pazo Torres de Agrelo
- 23 La Garita
- 24 Rectoral de Fofe
- 25 Casa das Pías
- 26 Casa Grande La Almuíña
- 27 Pazo da Escola
- 28 Casa Cruceiro
- 29 Casa San Lourenzo
- 30 Budiño de Serraseca
- 31 Casa Puertas



Ayuntamiento: Vila de Cruces
Lugar: Ferreirós - Telf: 986 582 370

Ayuntamiento: Vila de Cruces
Lugar: Vila de Cruces - Telf: 986 592 608



Menú 1

Entrantes: Chorizo de matanza a la sidra

Primer Plato: Potaje de garbanzos, acelgas y pez espada

Segundo Plato: Timbal de huevos con jamón

Postre: Higos confitados con crema agria

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café y licores

Menú 2

Entrantes: Brocheta de "liscos"

Primer Plato: Torrijas de grelos

Segundo Plato: Supremas de ave al cava

Postre: Mirabeles al Porto

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra

Otros: Café y licores

Menú 1

Entrantes: Filloas rellenas de variado de setas

Primer Plato: Revuelto de grelos, gambas y jamón del Deza

Segundo Plato: Solomillo de cerdo albardado con bacon y queso de Arzúa

Postre: "Coulant" con helado casero de manzana verde

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra

Otros: Chupitos de la casa. Cafés

Menú 2

Entrantes: Croquetas caseras de lácón

Primer Plato: Pulpo con grelos y "cachelos"

Segundo Plato: Entrecot de Cruces con champiñones con crema

Postre: Tarta de queso al horno con helado casero

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra

Otros: Chupitos de la casa. Cafés





Pontevedra
A Casa
da Botica



Ayuntamiento: A Estrada

Lugar: Os Casares - Telf: 986 587 893 / 677 838 858



Menú 1

Entrantes: Ensalada del mar con aliño agridulce

Primer Plato: Montadito de grelos con salmón y mejillones gratinado de bechamel con alcaparras

Segundo Plato: Bacalao al horno en lecho de patata

Postre: Canelones de membrillo rellenos de crema de queso Arzúa-Ulloa en salsa de chocolate

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeiro.

Otros: Chupitos variados

Menú 2

Entrantes: Variado de croquetas caseras y crujientes de jamón y queso de cabra con salsa de mermelada de frambuesa a la pimienta templada

Primer Plato: Pulpo a la plancha con crema de patata

Segundo Plato: Carrilleras de ternera al Mencia con guarnición de verduras glaseadas

Postre: Mousse de chocolate con almendras crujientes

Bebidas: D.O. Valdeorras

Otros: Chupitos variados



Pontevedra
Casa Goris



Ayuntamiento: Vila de Cruces

Lugar: Reboredo - Telf: 986 583 587 / 647 867 389

Menú 1

Entrantes: Montaditos de queso con mermelada y anchoas

Primer Plato: Ensalada templada con perdiz escabechada, frutos secos y reducción de Módena

Segundo Plato: Corzo asado con manzanas y castañas

Postre: Tarta de manzana casera

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Ribeiro. Refrescos, cerveza

Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Salmón adobado

Primer Plato: Revuelto de grelos con gambas

Segundo Plato: Gallo de corral de Vila de Cruces

Postre: Flan casero

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Ribeiro. Refrescos, cerveza

Otros: Licores. Café, infusiones





Ayuntamiento: A Estrada
Lugar: O Vilar - Telf.: 699 339 794 | 986 584 951



Menú 1

Entrantes: Tabla de lomo de cerdo
Primer Plato: Migas de pan de maíz
Segundo Plato: Salmón a la sidra con crema de patata
Postre: Filloas rellenas con queso y miel
Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra. Agua, sidra, refrescos
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Canapé de caviar
Primer Plato: Setas a la plancha con queso azul
Segundo Plato: Jarrete de ternera con puré de manzana ecológica
Postre: Crema de yogurt con nueces
Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra. Agua, sidra, refrescos
Otros: Licores. Café, infusiones



Ayuntamiento: A Estrada
Lugar: Curantes Novo - Telf.: 986 681 841



Menú 1

Entrantes: Croquetas de jamón serrano y queso casero
Primer Plato: Truchas del río Bó con migas de pan de maíz
Segundo Plato: Cordero a la sidra con crema de castañas
Postre: Tarta de nueces casera
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Rías Baixas
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Empanada casera con setas. Verduritas en tempura
Primer Plato: Cazuela de zorza con patatas arrugadas
Segundo Plato: Bacalao a la plancha con guarnición de setas "Shitake" (cosecha propia)
Postre: Tarta casera capuchina
Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Rías Baixas
Otros: Licores. Café, infusiones





Pontevedra
A Mimoseira



Pontevedra
Casa da Pedreira



Ayuntamiento: A Estrada

Lugar: O Pazo - Telf: 986 573 253 / 629 839 426

Ayuntamiento: Cuntis

Lugar: Folgar - Telf: 986 548 317 / 610 212 147



Menú 1

Entrantes: Empanada casera

Primer Plato: Revuelto de grelos

Segundo Plato: Pulpo con "cachelos"

Postre: Queso con miel o membrillo

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Rías Baixas. Agua, refrescos

Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Entrantes variados

Primer Plato: Almejas a la marinera

Segundo Plato: Cordero al horno

Postre: Flan casero de café

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Rías Baixas. Agua, refrescos

Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 1

Entrantes: Tostada de pan con tomate y lacón con grelos del país

Primer Plato: Crema de verduras de temporada con crujiante de jamón

Segundo Plato: Arroz cremoso con setas de temporada al toque de pimientos

Postre: Filloas rellenas

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras. Aguas, refrescos

Otros: Licores variados. Cafés, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostada de pan con tomate y queso de Arzúa fundido

Primer Plato: Revuelto casero de grelos y gambas

Segundo Plato: Churrasco de ternera y cerdo con criollos, patatas y ensalada al estilo tradicional

Postre: Flan casero de huevo y canela

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras. Aguas, refrescos

Otros: Licores variados. Cafés, infusiones





Pontevedra
Casal dos Celenis



Pontevedra
Casa dos
Cancelos



Ayuntamiento: Caldas de Reis

Lugar: A Revolta - Telf: 986 535 240 | 609 478 089

Ayuntamiento: Vilagarcía de Arousa

Lugar: Trabanca Sardiñeira - Telf: 986 504 321 | 690 638 202



Menú 1

Entrantes: *Tabla de queso y chorizo*

Primer Plato: *Tortilla de queso*

Segundo Plato: *Codillo de cerdo cocido*

Postre: *Arroz con leche*

Bebidas: *D.O. Rías Baixas*

Otros: *Licores, Café, infusiones*

Menú 1

Entrantes: *Empanada casera*

Primer Plato: *Cazuela de mejillones y gambas*

Segundo Plato: *Ternera gallega al tinto Barrantes*

Postre: *Tarta casera de manzana*

Bebidas: *D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cervezas*

Otros: *Licor café, orujos*

Menú 2

Entrantes: *Croquetas*

Primer Plato: *Sopa de cocido*

Segundo Plato: *Cocido casero*

Postre: *Filloas*

Bebidas: *D.O. Rías Baixas*

Otros: *Licores, Café, infusiones*

Menú 2

Entrantes: *Empanada casera*

Primer Plato: *Caldo gallego*

Segundo Plato: *Merluza a la gallega*

Postre: *Arroz con leche*

Bebidas: *D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cervezas*

Otros: *Licor café, orujos*





Ayuntamiento: Forcarei

Lugar: A Carballeira - Telf: 986 754 508 / 679 665 424

Ayuntamiento: Moraña

Lugar: Soar - Telf: 986 553 684



Menú 1

Entrantes: Pinchos variados

Primer Plato: Mertuza (a la cazuela, a la plancha o cocida)

Segundo Plato: Carne "ao caldeiro"

Postre: Postres caseros

Bebidas: D.O. Ribeiro

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 1

Entrantes: Croquetas caseras

Primer Plato: Tostadas 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, cervezas

Otros: Licor café

Menú 2

Entrantes: Pimientos del Piquillo

Primer Plato: Pulpo a la brasa

Segundo Plato: Cordero o carne de ternera

Postre: Postres caseros

Bebidas: D.O. Ribeiro

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Canapés variados

Primer Plato: Berenjenas rellenas de langostinos

Segundo Plato: Solomillo de cerdo celta con patata panadera

Postre: Pudín de castañas

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras, Agua, refrescos, cervezas

Otros: Licor café





Ayuntamiento: Forcarei

Lugar: Vilariño - Telf.: 686 948 840 | 645 212 640

Ayuntamiento: Cerdedo
Lugar: Pedre - Telf.: 986 753 180 | 687 742 323



Menú 1

Entrantes: *Revuelto de setas*

Primer Plato: *Cazuela de langostinos al Albariño*

Segundo Plato: *Carne richada con "cachelos"*

Postre: *Postres caseros variados*

Bebidas: *D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra. Agua mineral, refrescos*

Otros: *Licores, Café, infusiones*

Menú 1

Entrantes: *Espanadas variadas*

Primer Plato: *Filloas saladas rellenas de grelos y gambas*

Segundo Plato: *Solomillo de cerdo en salsa de queso azul con puré de manzana*

Postre: *Cañas de aldea rellenas de crema*

Bebidas: *D.O. Ribeira Sacra*

Otros: *Licores de arándanos y de café*

Menú 2

Entrantes: *Ensalada de arroz con setas*

Primer Plato: *Cazuela de chipirones rellenos de castañas y setas*

Segundo Plato: *Croca a la brasa con patatas al horno gratinadas con queso de Tetilla*

Postre: *Postres caseros variados*

Bebidas: *D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra. Agua mineral, refrescos*

Otros: *Licores, Café, infusiones*

Menú 2

Entrantes: *Revuelto de setas y gambas*

Primer Plato: *Sopa de lacón*

Segundo Plato: *Lacón con grelos*

Postre: *Filloas con miel*

Bebidas: *D.O. Ribeira Sacra*

Otros: *Licores de arándanos y de café*





Ayuntamiento: Meis

Lugar: Talide - Telf.: 986 710 043 | 615 454 991

Ayuntamiento: Cambados

Lugar: O Campo da Vila - Telf.: 986 542 737 | 654 216 229



Menú 1

Entrantes: Crema de champiñones frescos a la pimienta

Primer Plato: Revuelto de setas y jamón ibérico o de queso Tetilla y huevas de erizo o vieira al Albariño

Segundo Plato: Lubina en salsa "citrus" al horno

Postre: Flan casero con nata

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Monterrei, D.O. Ribeira Sacra

Menú 1

Entrantes: Salteado de almejas con algas

Primer Plato: Parrillada de verduras de temporada

Segundo Plato: Pulpo en su jugo

Postre: Flan de castaña

Bebidas: D.O. Rías Baixas

Otros: Cafés, infusiones y chupitos de orujo de hierba luisa

Menú 2

Entrantes: Crema de champiñones frescos a la pimienta

Primer Plato: Revuelto de gulas con zamburriñas o gambas, o navajas a la plancha o vieira al Albariño

Segundo Plato: Costilletitas de cordero lechal flambeadas al Cognac

Postre: Filloas rellenas con helado o nata

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Monterrei, D.O. Ribeira Sacra

Menú 2

Entrantes: Tostadas de caviar de erizo

Primer Plato: Chocos de la ría a la sartén con patatas panaderas

Segundo Plato: Lenguado de la ría a la plancha con verduras de la huerta

Postre: Helado de turrón con tarta de nueces

Bebidas: D.O. Rías Baixas

Otros: Cafés, infusiones y chupitos de orujo de hierba luisa





Ayuntamiento: Cambados
Lugar: Cambados - Telf: 986 543 273

Ayuntamiento: Sanxenxo
Lugar: O Outeiro - Telf: 986 724 374



Menú 1

Entrantes: Mejillones a la vinagreta y torrijas de atún
Primer Plato: Almejas a la marinera, navajas a la plancha
Segundo Plato: Merluza a la gallega
Postre: Tarta de queso casera
Bebidas: D.O. Rías Baixas. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores de la casa. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Tostadas de marisco y gambas a la gabardina
Primer Plato: Zamburiñas a la cazuela y centollo
Segundo Plato: Ternera gallega asada con guarnición
Postre: Filloas con nata y chocolate
Bebidas: D.O. Rías Baixas. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores de la casa. Café, infusiones

Menú 1

Entrantes: Empanada
Primer Plato: Mejillones al Albariño
Segundo Plato: Merluza guisada
Postre: Tarta casera de chocolate
Bebidas: D.O. Rías Baixas. Refrescos
Otros: Licores. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Revuelto de tortilla con gambas
Primer Plato: Berberechos al vapor
Segundo Plato: Lengüado a la plancha con ensalada
Postre: Queso con membrillo
Bebidas: D.O. Rías Baixas. Refrescos
Otros: Licores. Café, infusiones





Ayuntamiento: Ponte Caldelas

Lugar: Os Ramís - Telf: 986 767 231 | 679 217 728

Ayuntamiento: Redondela

Lugar: Saramagoso - Telf: 986 496 853/619 788 115



Menú 1

Entrantes: *Aperitivo de la casa: ensaladilla alemana de embutidos con guisantes*

Primer Plato: *Pastel alemán de carne, preparado al horno en masa de hojaldre*

Segundo Plato: *Codillo de cerdo dorado al horno con miel acompañado de chucrut y puré de patatas*

Postre: *"Apfelstrudel": tarta de manzana caliente con helado de vainilla y nata montada*

Bebidas: *D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cerveza de importación (Budějovický Budvar)*

Otros: *Café*

Menú 2

Entrantes: *Aperitivo de la casa: ensaladilla alemana de embutidos con guisantes*

Primer Plato: *Jugosa empanada de pulpo elaborada con una parte de harina integral*

Segundo Plato: *Bacalao "Brancelina": bacalao preparado en cazuela al horno en salsa de hortalizas, Albariño y aceite, sobre un lecho de patatas cocidas*

Postre: *Tarta casera a elegir según la variedad del día*

Bebidas: *D.O. Rías Baixas. Agua, refrescos, cerveza de importación (Budějovický Budvar)*

Otros: *Café*

Menú 1

Entrantes: *Pimientos del Piquillo rellenos de codorniz en su salsa*

Primer Plato: *Codorniz en salsa de cazador*

Segundo Plato: *"Ragoût" de venado*

Postre: *Requesón de As Neves con nueces y miel y manzanas asadas*

Bebidas: *D.O. Rías Baixas, D.O. Monterrei*

Otros: *Licores. Café, infusiones*

Menú 2

Entrantes: *Crema de purro*

Primer Plato: *Ensalada de molleja de pato y setas*

Segundo Plato: *Gallo de corral al horno de leña*

Postre: *Requesón de As Neves con nueces y miel y manzanas asadas*

Bebidas: *D.O. Rías Baixas, D.O. Monterrei*

Otros: *Licores. Café, infusiones*





Ayuntamiento: Bueu
Lugar: O Valado - Telf: 986 321 748

Ayuntamiento: Redondela
Lugar: Asnelles de Abaixo - Telf: 986 408 021



Menú 1

Entrantes: Pimientos del Piquillo rellenos de gambas y queso a las finas hierbas

Primer Plato: "Tortiglione" (pasta) con calabacines y Parmesano

Segundo Plato: Rapa al horno con patatas y verduras

Postre: Tarta de manzana

Bebidas: D.O. Ribeiro

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Rollitos de hojaldre rellenos de verdura

Primer Plato: Crema de calabacín con queso y nata

Segundo Plato: Costillas adobadas con patatas al horno

Postre: Flan casero de queso

Bebidas: D.O. Ribeiro

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 1

Entrantes: Empanada y pimientos

Primer Plato: Vieiras "vacobeas"

Segundo Plato: Rapa en salsa de Albariño con setas y gambas

Postre: Copa casera "de la abuela", tabla de quesos y membrillo

Bebidas: D.O. Rías Baixas. Aguas, refrescos

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Empanada y pimientos

Primer Plato: Brocheta de vieiras y langostinos

Segundo Plato: Entrecot de ternera con salsa de castañas y patatas

Postre: Copa casera "de la abuela", tabla de quesos y membrillo

Bebidas: D.O. Rías Baixas. Aguas, refrescos

Otros: Licores, Café, infusiones





Ayuntamiento: Cangas
Lugar: O Espírito Santo - Telf.: 986 300 257 | 617 633 166

Ayuntamiento: Covelo
Lugar: A Aldea de Riba - Telf.: 986 668 750



Menú 1

Entrantes: Paté de marisco
Primer Plato: Vieiras al horno
Segundo Plato: Cocido gallego
Postre: Repostería casera
Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra
Otros: Licores, Cafés, infusiones

Menú 2

Entrantes: Empanada gallega
Primer Plato: Salpicón de marisco
Segundo Plato: Merluza a la gallega
Postre: Repostería casera
Bebidas: D.O. Ribeiro, D.O. Ribeira Sacra
Otros: Licores, Cafés, infusiones

Menú 1

Entrantes: Tostadas de pimientos del Piquillo y ventresca de bonito
Primer Plato: Filloas rellenas de setas
Segundo Plato: Bacalao al horno con cebolla caramelizada y patatas panaderas
Postre: Mousse de limón
Bebidas: D.O. Rías Baixas. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores variados, Cafés

Menú 2

Entrantes: Tostadas de mermelada de pimiento con queso cremoso
Primer Plato: Revuelto de grelos con chorizo
Segundo Plato: Entrecot de ternera en salsa de setas
Postre: Filloas rellenas con nata o miel
Bebidas: D.O. Valdeorras. Agua, refrescos, cerveza
Otros: Licores variados, Cafés





Ayuntamiento: Ponteareas

Lugar: Cotobade - Telf.: 986 645 519 | 639 662 067

Ayuntamiento: Arbo

Lugar: A Almuiña - Telf.: 986 663 424



Menú 1

Entrantes: Pescado en tempura

Primer Plato: Pochas con almejas

Segundo Plato: Ternera gallega a las finas hierbas con patata panadera

Postre: Fresas flambeadas con helado de vainilla o natillas con melocotón en costra

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Variado de patés

Primer Plato: Pimientos del Piquillo rellenos de rape y gambas

Segundo Plato: Arroz de marisco

Postre: Fresas flambeadas con helado de vainilla o natillas con melocotón en costra

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras

Otros: Licores, Café, infusiones

Menú 1

Entrantes: Croquetas caseras o huevos rellenos

Primer Plato: Caldo gallego

Segundo Plato: Pollo en salsa de champiñones

Postre: Postre casero o requesón con miel y nueces

Bebidas: D.O. Rías Baixas, Agua, refrescos

Otros: Café y chupitos caseros

Menú 2

Entrantes: Tabla de quesos gallegos o mejillones en salsa

Primer Plato: Revuelto de champiñones con jamón

Segundo Plato: Merluza en salsa verde

Postre: Postre casero o requesón con miel y nueces

Bebidas: D.O. Rías Baixas, Agua, refrescos

Otros: Café y chupitos caseros





Ayuntamiento: Gondomar
Lugar: A Moreira - Telf.: 986 369 282

Ayuntamiento: Arbo
Lugar: O Cruceiro - Telf.: 986 665 544 | 676 461 848



Menú 1

Entrantes: Tostada de gulas sobre queso de Arzúa y confitada de tomate

Primer Plato: Cazuela de choco con tallarines negros al aroma de albahaca

Segundo Plato: Jarrete estofado al vino Mencía con guarnición

Postre: Helado de vainilla en saco de filloa con chocolate y menta

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras, D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cerveza

Otros: Licor café, orujo blanco y de hierbas

Menú 1

Entrantes: Montaditos de jamón y bacalao

Primer Plato: Crêpes gratinados rellenos de grelos y gambas con bechamel

Segundo Plato: Estofado de morcillo con verduras y patatas

Postre: Tarta de manzana y nueces

Bebidas: D.O. Rías Baixas. Agua, refrescos

Otros: Licores de hierbas y de café

Menú 2

Entrantes: Croquetas de la casa con crema de marisco y pimientos verdes fritos

Primer Plato: Revuelto de grelos con zamburiñas y mejillones

Segundo Plato: Lemos de lubina al horno con salsa de setas silvestres

Postre: Tarta de arroz con leche

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras, D.O. Ribeira Sacra. Agua, refrescos, cerveza

Otros: Licor café, orujo blanco y de hierbas

Menú 2

Entrantes: Tartalelas rellenas de gulas y setas

Primer Plato: Brochetas de salmón y langostinos

Segundo Plato: Arroz caldoso con cocochas de bacalao

Postre: Leche frita y helado de vainilla

Bebidas: D.O. Rías Baixas. Agua, refrescos

Otros: Licores de hierbas y de café





Ayuntamiento: Baiona
Lugar: A Granxa - Telf: 986 354 599

Ayuntamiento: Día
Lugar: A Serra Seca - Telf: 986 361 856 / 696 045 326



Menú 1

Entrantes: Tabla de embutidos o quesos

Primer Plato: Cazuela de anguriñas

Segundo Plato: Arroz marinero

Postre: Flan casero o natillas

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Valdeorras, D.O. Ribeiro: Agua, refrescos, cerveza

Otros: Orujo blanco o de hierbas. Café, infusiones

Menú 2

Entrantes: Croquetas

Primer Plato: Langostinos a la plancha

Segundo Plato: Cocido gallego

Postre: Queso de Tetilla con membrillo de la casa

Bebidas: D.O. Ribeira Sacra, D.O. Valdeorras, D.O. Ribeiro: Agua, refrescos, cerveza

Otros: Orujo blanco o de hierbas. Café, infusiones

Menú 1

Entrantes: Crema de calabacín y puerros con queso de Arzúa

Primer Plato: Empanada de mejillones y setas

Segundo Plato: Pollo de Serraseca asado con salsa de castañas

Postre: Helado de limón con miel y nueces

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras

Otros: Chupitos de abruños, de nueces o de moras

Menú 2

Entrantes: Croquetas de erizos de mar

Primer Plato: Revuelto de grelos y chorizo de Torroña

Segundo Plato: Bacalao al horno con grelos

Postre: Helado de melocotón e higos

Bebidas: D.O. Rías Baixas, D.O. Valdeorras

Otros: Chupitos de abruños, de nueces o de moras





Aguntamiento: Oia

Lugar: O Arrabal - Telf: 986 362 144 | 986 362 075



Menú 1

Entrantes: *Mejillones a la vinagreta*

Primer Plato: *Tortilla de patatas con champiñones*

Segundo Plato: *Pollo de corral con guarnición*

Postre: *Flan de nata*

Bebidas: *D.O. Rías Baixas*

Otros: *Licores, Café, infusiones*

Menú 2

Entrantes: *Empanadas caseras variadas*

Primer Plato: *Revuelto de queso Tetilla y setas*

Segundo Plato: *Bacalao al horno con salsa de tomate y guisantes*

Postre: *Aroz con leche*

Bebidas: *D.O. Rías Baixas*

Otros: *Licores, Café, infusiones*

