



PAZO DO TAMBRE

VÍVELO · SIÉNTELO · COMPÁRTELO

CADA BOCADO A LA CARTA

CON LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS DE NUESTRA TIERRA.



APERITIVOS FRÍOS

Bombón de queso Arzúa con pistacho y mermelada de arándanos

Salmón marinado con queso crema

Ceviche de corvina sobre lima

Mejillón en escabeche de cítricos

Mejillón vinagreta

Mini cornete de salpicón de marisco

Atún rojo macerado con soja y lima

Empanadas artesanales

Taco de lacón

Crujiente Mi cuit de pato con manzana caramelizada

Paté centolla con crema de piquillos

Mini conos con guacamole semipicante

Tartar de salmón marinado y aguacate

Tabla de quesos nacionales

CORNERS

Contamos con una selección de corners con distintas formas de presentación para los aperitivos.

¡CONSÚLTANOS!

Cortador de jamón

Pulpo “á Feira” con pulpeiro

Bodequilla de quesos con diferentes panes y acompañamientos

Rincón mariner

Mesa de empanadas

Córner beer

Parrilla de bivalvos

Coctelería

Mesa fría

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiñas a la plancha

Navajas a la plancha

Pulpo “á feira”

Brocheta de pulpo a la brasa

Cucharita de pulpo con crema de boniato

Piruletas de gambón con panko y soja

Bolsitos de marisco

Mini Croquetas caseras

Piruletas de langostino y brick crujiente

Brochetas de chipirones a la plancha en su tinta

Taquitos de queso brie con salsa de uvas

Brocheta de pollo, piña y bacon

Gambón semiencurtido de cítricos

Chupa chups codorniz con crema de pimienta

Mini fajitas con costilla mechada

Tataki de ternera

Bombón de carne de vacuno agridulce

ENTRANTES

Mariscos a la plancha o codidos: Cigala, nécora, camarón, centolla, buey y/o bogavante

Ensalada de bogavante

Langosta del chef

Gambones a la plancha o cocidos

Vieira a la gallega

Vieira gratinada

Vieira Norteña

Almejas a la marinera

PESCADOS

Rodaballo a la plancha con trigueros en tempura

Lenguado estilo Orio con pimientos del piquillo salteados al natural

Medallón de rape con salsa de zamburiñas y setas

Brochetas de mar con pimentonada

Lomo de merluza de pincho en salsa verde de berberecho

Bacalao confitado con crema de boniato

Lomo de lubina con su pil-pil

SORBETES

Mandarina, Mojito, Limón o Manzana

ELABORANDO EL MENÚ

Nuestros profesionales te aconsejarán hasta conseguir la composición de menú que mejor te encaje, contando siempre con la máxima calidad.

Todos nuestros menús incluyen aguas, refrescos, cervezas, cafés y licores.

NUESTRA BODEGA

Albariño Martín Códax

Albariño Pazo Villarei

Godello Crego & Monaguillo

Ribeiro Ramón do Casar

Alma Atlántica Blanco

Rioja Ramón Bilbao Crianza

Rioja Heraclio Alfaro Crianza

Rioja Azabache Crianza Magnum

Mencía Crego & Monaguillo

Cava o espumoso

CARNES

Jarrete de ternera el estilo boscaiola

Carrilleras de ternera gallega confitadas y glaseadas en su jugo

Solomillo de cerdo ibérico con salsa al gusto

Solomillo de vaca vieja gallega con salsa de pistachos y mostaza

Cordero lechal adobado a las hierbas y torneado

Entrecot de vaca con salsa al gusto

Chuletón de vaca vieja con patatas asadas

POSTRES

Dúo de chocolates con su crujiente

Mousse de chocolate blanco con frutas

Milhojas de nata con frutas y hojaldre caramelizado

Cúpula de chocolate con lámina de oro

Parfait de maracuyá

Tarta de chocolate y crema sin gluten

Naked Cake con frutas del bosque

Bavaroise de pera

Helados artesanos de mil sabores

*En bodega, otras opciones disponibles.



PAZO DO TAMBRE

VÍVELO · SÍÉNTELO · COMPÁRTELO

Si necesitas cualquier aclaración o tienes alguna duda sobre la información expuesta, no dudes en ponerte en contacto con nosotros.

TELÉFONO DE CONTACTO

981 837 903

HORARIO

De lunes a domingo
de 11:00 - 20:00

CORREO ELECTRÓNICO

info@pazodotambre.es

DIRECCIÓN

Lugar de Cando,
C/ Loureiro S/N CP: 15286
Serra de Outes, A Coruña

A 25 minutos de
Santiago de Compostela