



PAZO DO TAMBRE

VÍVELO · SIÉNTELO · COMPÁRTELO

## MENÚS PARA UN GRAN BANQUETE



## 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 marinero

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

\*8 aperitivos a elegir previa degustación de toda la gama.

## MENÚ 1

Aperitivo 8 variedades a elegir

Bogavante cocido con tres salsas

Vieiras de dos maneras

Bacalao al punto de sal con crema de boniato y aceite de grelos

—— Sorbetes ——

Solomillo de ternera con salsa de pistachos y mostaza

Dauphine de patata y saquito de pisto

Milhojas de vainilla fresca y hojaldre caramelizado

Helado de mango

## MENÚ 3

Aperitivo 8 variedades a elegir

Cigalas al vapor

Bogavante a la plancha con tres salsas

Medallones de rape con salsa de zamburiñas y setas

—— Sorbetes ——

Jarrete de ternera al estilo boscaiola

Patata panadera y pimientos asados

Bavaroise de pera

Helado de frambuesa

## DIFERENTES OPCIONES DE MENÚ

Los menús que presentamos son orientativos.

Existe la opción de poner dos carnes al 50%.

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

## MENÚ 2

Aperitivo 8 variedades a elegir

Langosta del chef

Almejas a la marinera

Lenguado al estilo Orio

—— Sorbetes ——

Carrillera de ternera gallega confitada y glaseada en su jugo

Patata asada a las finas hierbas y atadillo de trigueros

Parfait de maracuyá

Helado de oreo

## MENÚ 4

Aperitivo 8 variedades a elegir

Cigalas al vapor

Bogavante a la plancha con tres salsas

Vieiras de dos maneras

Brochetas de mar

—— Sorbetes ——

Solomillo ibérico con salsa de champiñones

Patata puente y cherrys salteados

Dúo de chocolates blanco y negro

Helado de vainilla natural

\*En bodega, otras opciones disponibles.



**PAZO DO TAMBRE**

VÍVELO · SIÉNTELO · COMPÁRTELO

Si necesitáis cualquier aclaración o duda sobre la información expuesta, no dudéis en poneros 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](mailto: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