

## MENÚ 1

### ENTRANTES

Vieiras de dos maneras

### PESCADO

Lubina a la plancha con su pil-pil

### CARNE

Jarrete de ternera al estilo boscaiola

### POSTRE

Dúo de chocolates con su crujiente

### BODEGA

Vino blanco Albariño Pazo Villarei

Vino tinto Mencía Vía Romana

Agua, refrescos, café y licores



PAZO DO TAMBRE

VÍVELO · SIÉNTELO · COMPÁRTELO

## MENÚS PARA BAUTIZOS & COMUNIONES

### APERITIVO INCLUIDO EN AMBOS MENÚS:

Navajas a la plancha

Bolsitos de marisco

Pulpo "á Feira"

Empanada de millo

Mini croquetas de jamón

## MENÚ 2

### ENTRANTES

Almejas de la Ría en salsa marinera

### PESCADO

Lomo de merluza de pincho con salsa verde de berberechos

### CARNE

Carrilleras de ternera gallega confitadas y glaseadas en su jugo

### POSTRE

Milhojas de nata con frutas y hojaldre caramelizado

### BODEGA

Vino blanco Albariño Martín Códax

Vino tinto Rioja Heraclio Alfaro crianza

Agua, refrescos, café y licores

## MENÚ 3

### ENTRANTES

Langostinos a la plancha

Vieiras a la Gallega

### PESCADO

Brochetas de mar con pimentonada

### CARNE

Cordero lechal adobado a las hierbas y torneado

### POSTRE

Naked cake con frutas del bosque

### BODEGA

Vino blanco Godello Crego & Monaguillo

Vino tinto Mencía Crego & Monaguillo

Agua, refrescos, café y licores



PAZO DO TAMBRE

VÍVELO · SIÉNTELO · COMPÁRTELO

## MENÚS PARA BAUTIZOS & COMUNIONES

### APERITIVO INCLUIDO EN AMBOS MENÚS:

Navajas a la plancha

Bolsitos de marisco

Pulpo "á Feira"

Empanada de millo

Variado de croquetas

## MENÚ 4

### ENTRANTES

Cigala Viva cocida (500gr)

### PESCADO

Lenguado estilo orio con pimiento  
del piquillo y patata

### CARNE

Carrilleras de ternera gallega confitadas y  
glaseadas en su jugo

### POSTRE

Mousse de chocolate blanco con frutas

### BODEGA

Vino blanco Ribeiro Ramón do Casar

Vino tinto Ribera del Duero Pata Negra crianza

Agua, refrescos, café y licores



**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