



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 marineru

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

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 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

MENÚ 1

Aperitivos a escoger

Bogavante cocido con tres salsas

Vieiras de dos maneras

Rodaballo a la plancha con
crema de marisco

—— Sorbetes ——

Solomillo de vaca vieja con salsa
de pistachos y mostaza

Dauphine de patata y saquito de pisto

Milhojas de vainilla fresca y
hojaldre caramelizado

Helado de cítricos

MENÚ 3

Aperitivos a escoger

Cigalas al vapor

Bogavante a la plancha con tres salsas

Lomo de lubina con salsa de
berberechos de la ría

—— 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.

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

NUESTRA BODEGA

Albariño Martín Códax

Albariño Casal Caeiro

Albariño Condes de Albarei

Albariño Terras Gauda

Godello Crego & Monaguillo

Ribeiro Ramón do Casar

Alma Atlántica Blanco - Rosado

Briego Ribera del Duero

Rioja Ramón Bilbao Crianza

Rioja Heraclio Alfaro Crianza

Rioja Azabache Crianza Magnum

Mencía Crego & Monaguillo

Cava o espumoso

MENÚ 2

Aperitivos a escoger

Langosta del chef

Almejas a la marinera

Lenguado al estilo Orio

—— Sorbetes ——

Carrillera de ternera gallega
al modo tradicional

Patata asada a las finas hierbas
y atadillo de trigueros

Parfait de maracuyá

Helado de oreo

MENÚ 4

Aperitivos a escoger

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 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

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