



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 marineró

Mesa de empanadas

Córner beer

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
Taqitos 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
Saquitos Napolitanos
Bombón de carne de vacuno agridulce

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

MENÚ 1

Aperitivos**

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 Dinastía Vivanco Magnum

Mencía Crego & Monaguillo

Cava o espumoso

MENÚ 2

Aperitivos**

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.

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



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

Horario comercial de lunes a viernes de 11:00h a 20:00h

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