



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

Mini cestas de albahaca con láminas de bacalao ahumado

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 + Máquina de embutidos ibéricos

Pulpo “á Feira” con pulpeiro

Bodequilla de quesos con diferentes panes y acompañamientos

Sushi-Art

Mesa de quesos internacionales

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

ENTRANTES

Mariscos:

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
crema de marisco

Lenguado estilo Orio con pimientos del
piquillo salteados al natural

Lomo de lubina con salsa de
berberechos de la ría

Brochetas de mar con pimentonada

Lomo de bacalao con salsa
de zamburiñas y setas

SORBETES

Mandarina, Mojito, Limón, Manzana o Frambuesa

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, Martini, 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

CARNES

Jarrete de ternera el estilo boscaiola

Carrilleras de ternera al modo tradicional

Solomillo de cerdo ibérico con salsa al gusto

Solomillo de vaca vieja gallega
con salsa de pistachos y mostaza

Tacos de lomo alto de entrecot con salsa de queso

Entrecot de vaca con salsa al gusto

Chuletón de vaca vieja con
patatas asadas

POSTRES

Dúo de chocolates con su crujiente

Milhojas de nata con frutas y
hojaldre caramelizado

Parfait de maracuyá

Tarta de chocolate y crema sin gluten

Naked cake con frutas del bosque

Museline de pistachos y Frambuesa

Esfera de mascarpone con corazón de
crema de orujo

Naked cake de naranja

Helados artesanos de mil sabores

*En bodega, otras opciones disponibles.



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

HORARIO:

Le lunes a domingo 11:00H – 20:00H
(Martes cerrado)
Entre Noviembre y Febrero

TELÉFONO DE CONTACTO

981 837 903

WHATSAPP:

687 966 431

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