



VILA DE ALLARIZ  
HOTEL & SPA

erwa  
RESTAURANTE

## entrantes

- De cuchara tenemos... crema o sopa del día **8'00 €**
- Croquetas variadas **10'00 €**
- Pizarra de quesos gallegos y membrillo **15'00 €**
- Pizarra de jamón de Boi de Allariz **18'00 €**
- Huevos Celtas, ¿cómo te gustan más? **12'00 €**
- Hummus de pimientos asados **8'00 €**

## principales

- Salteado vegetal de verduras y Shiitake de Trives **11'00 €**
- Albóndigas vegetales al vino tinto con arroz **14'00 €**
- Boi de Allariz estofado al estilo de Milucha **18'00 €**
- Canelones de Galo Celta gratinados **17'00 €**
- Presa de Porco Celta con patata y verduras Mimá **19'00 €**
- Tataki de lomo de atún rojo **19'00 €**
- Pescado del día con cosas ricas **22'00 €**
- Pinsa vegetal de la huerta de María **15'00 €**
- Pinsa Alaricana con queso de O Rexo y jamón de Boi **15'00 €**

## nuestros arroces

- De setas y trufa **15'00 €**
- De Boi de Allariz **15'00 €**
- De costa, según venga la marea **15'00 €**

## poke bowl

**12'50 €**

una opción sana y equilibrada a tu gusto

— elige una base \_\_\_\_\_

- Arroz \_\_\_\_\_
- Quinoa \_\_\_\_\_
- Pasta \_\_\_\_\_

— ahora los 4 que más te gusten —

- Brotes de hojas verdes \_\_\_\_\_
- Carbanzos especiados \_\_\_\_\_
- Tomate cherry \_\_\_\_\_
- Kimchi artesano \_\_\_\_\_
- Pimiento asado \_\_\_\_\_
- Piña \_\_\_\_\_
- Maíz dulce \_\_\_\_\_
- Aceitunas \_\_\_\_\_
- Aguacate \_\_\_\_\_
- Edamame \_\_\_\_\_

— venga, ya casi lo tenemos: 1 proteína

- Heura especiada \_\_\_\_\_
- Atún marinado \_\_\_\_\_
- Tofu galego ahumado \_\_\_\_\_
- Pechuga de Galo Celta \_\_\_\_\_

— vamos a darle un toque con 1 de nuestras salsas

- Mango \_\_\_\_\_
- Satay \_\_\_\_\_
- Yogurt \_\_\_\_\_
- Miel y mostaza \_\_\_\_\_
- Mayonesa de curry \_\_\_\_\_

— terminamos con... escoge 1 \_\_\_\_\_

- Maíz crujiente \_\_\_\_\_
- Cebolla crunchy \_\_\_\_\_
- Semillas \_\_\_\_\_
- Frutos secos \_\_\_\_\_

## postres

- Flan de huevo celta **6'00 €**
- Coulant casero con helado **6'00 €**
- Ensalada de frutas **6'00 €**
- Tarrina de helados artesanos **6'00 €**

IVA incluido.

Si desea más información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.


**VILA DE ALLARIZ**  
HOTEL & SPA

# carta de BEBIDAS

## cafetería

 Café e Infusiones \_\_\_\_\_ **1'70 €**

## aguas

 Mineral Natural Sin gas 33 cl \_\_\_\_\_ **1'70 €**

 Mineral Natural Con gas 75 cl \_\_\_\_\_ **2'20 €**

 Mineral Natural Sin gas 1 l \_\_\_\_\_ **2'50 €**

## refrescos & zumos

 Refrescos y zumos embotellados \_\_\_\_\_ **2'50 €**

 Zumo de Naranja Natural \_\_\_\_\_ **3'00 €**

## cervezas

 Mahou/sin/Radler 33 cl \_\_\_\_\_ **2'75 €**


 Mahou Maestra 33 cl \_\_\_\_\_ **3'00 €**

## bebidas espirituosas ron, ginebra, vodka, whisky

 SELECTION \_\_\_\_\_ **6'50 €**

 PREMIUM \_\_\_\_\_ **9'00 €**


## vinos

 Copa de blanco/tinto \_\_\_\_\_ **2'75 €** 


### vinos blancos

 Crego e Monaguillo \_\_\_\_\_ **15'00 €**   
*(D.O. Monterrei)*


 Luxuria \_\_\_\_\_ **23'00 €**   
*(D.O. Monterrei)*


 Casal de Arman \_\_\_\_\_ **23'00 €**   
*(D.O. Ribeiro)*


 Albamar \_\_\_\_\_ **18'00 €**   
*(D.O. Rías Baixas)*


 Martín Códax \_\_\_\_\_ **18'00 €**   
*(D.O. Rías Baixas)*


### vinos tintos

 Crego e Monaguillo \_\_\_\_\_ **15'00 €**   
*(D.O. Monterrei)*


 Dominio de San Xiao \_\_\_\_\_ **15'00 €**   
*(D.O. Ribeira Sacra)*


 Malcavaba Selección \_\_\_\_\_ **18'00 €**   
*(D.O. Ribeira Sacra)*


 El Nómada Crianza \_\_\_\_\_ **23'00 €**   
*(D.O. Rioja)*


 Viña Paceta Crianza \_\_\_\_\_ **15'00 €**   
*(D.O. Rioja)*

 Azpilicueta Crianza \_\_\_\_\_ **18'00 €**   
*(D.O. Rioja)*

 Protos Roble \_\_\_\_\_ **20'00 €**   
*(D.O. Ribera del Duero)*

 Talaia Roble Semicrianza \_\_\_\_\_ **15'00 €**   
*(D.O. Ribera del Duero)*

 Emilio Moro \_\_\_\_\_ **30'00 €**   
*(D.O. Ribera del Duero)*

 Valduero Una Cepa Crianza \_\_\_\_\_ **35'00 €**   
*(D.O. Ribera del Duero)*

IVA incluido.

Si desea más información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES CON GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO