































**VILA DE ALLARIZ**  
HOTEL & SPA

**erya**  
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 \_\_\_\_\_  
Tomate cherry \_\_\_\_\_  
Pimiento asado \_\_\_\_\_  
Maíz dulce \_\_\_\_\_  
Aguacate \_\_\_\_\_
- Garbanzos especiados \_\_\_\_\_  
Kimchi artesano \_\_\_\_\_  
Piña \_\_\_\_\_  
Aceitunas \_\_\_\_\_  
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







## starters

- Spoon dish... soup or cream of the day \_\_\_\_\_ **8'00 €**  
- Croquettes \_\_\_\_\_ **10'00 €**   
- Galician cheeses and quince jelly board \_\_\_\_\_ **15'00 €**   
- Allariz ox ham board \_\_\_\_\_ **18'00 €** 
- Celtic eggs \_\_\_\_\_ **12'00 €**  
- Roasted peppers hummus \_\_\_\_\_ **8'00 €**  

## main dishes

- Trives shiitake and vegetables sauté \_\_\_\_\_ **11'00 €**  
- Celtic pork presa (shoulder cut) with potato and Mimá vegetables \_\_\_\_\_ **14'00 €**  
- Veggie meatballs in red wine with rice \_\_\_\_\_ **18'00 €** 
- Allariz ox stew Miluchas ´ style \_\_\_\_\_ **17'00 €**   
- Galo Celta rooster grated cannelloni \_\_\_\_\_ **19'00 €** 
- Red tuna steak tataki \_\_\_\_\_ **19'00 €**   
- Fish of the day with delicious stuff \_\_\_\_\_ **22'00 €**  \*
- Maria ´s orchard veggie pinsa \_\_\_\_\_ **15'00 €** 
- Alaricana pinsa with O Rexo cheese and ox ham \_\_\_\_\_ **15'00 €**  

## our rices

- Of mushrooms and truffle \_\_\_\_\_ **15'00 €** 
- Of Allariz ox \_\_\_\_\_ **15'00 €** 
- Of coast, as the tide comes... \_\_\_\_\_ **15'00 €**  

## poke bowl


**12'50 €**

a healthy and balanced option, do it as you like

— choose a base \_\_\_\_\_

- Rice \_\_\_\_\_
- Quinoa \_\_\_\_\_
- Pasta \_\_\_\_\_ 

— now, the 4 ingredients that you prefer

- Baby leaves \_\_\_\_\_
- Spiced chickpeas \_\_\_\_\_
- Cherry tomatoes \_\_\_\_\_
- Artisan Kimchi \_\_\_\_\_
- Roasted pepper \_\_\_\_\_
- Pineapple \_\_\_\_\_
- Sweet corn \_\_\_\_\_
- Olives \_\_\_\_\_
- Avocado \_\_\_\_\_
- Edamame \_\_\_\_\_ 

— come on, almost done, 1 protein source

- Spiced heura \_\_\_\_\_ 
- Marinated tuna \_\_\_\_\_   
- Smoked Galician tofu \_\_\_\_\_  
- Galo Celta rooster breast \_\_\_\_\_







— let's add a little touch with one of our sauces, choose one

- Mango \_\_\_\_\_
- Satay \_\_\_\_\_ 
- Yogurth \_\_\_\_\_ 
- Curry mayonaise \_\_\_\_\_  
- Honey and mustard \_\_\_\_\_  

— we finish with... choose one \_\_\_\_\_

- Crispy corn \_\_\_\_\_
- Crunchy onion \_\_\_\_\_ 
- Seeds \_\_\_\_\_ 
- Nuts \_\_\_\_\_ 

## desserts

- Celtic egg crème caramel \_\_\_\_\_ **6'00 €**  
- Homemade coulant with ice cream \_\_\_\_\_ **6'00 €** 
- Fruit prepared for you \_\_\_\_\_ **6'00 €**
- Artisan ice creams \_\_\_\_\_ **6'00 €**   

VAT included  
If you need more information about allergen content of our plates, you could ask our waiters