
































VILA DE ALLARIZ  
HOTEL & SPA

erwa  
RESTAURANTE





## entrantes

- De cuchara tenemos... crema o sopa del día **9'00 €**  
- 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 **8'50 €**  

## principales

- Salteado vegetal de verduras y Shiitake de Trives **12'00 €**  
- 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 €**   
- Lana de Boi de Allariz 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 **16'00 €** 
- De Boi de Allariz **16'00 €** 
- De costa, según venga la marea **16'00 €**  

## poke bowl


**13'00 €**

una opción sana y equilibrada a tu gusto

— elige una base \_\_\_\_\_

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

— ahora los 4 que más te gusten —

- Brotos 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








## starters

- Spoon dish... soup or cream of the day \_\_\_\_\_ 9'00 €  
- Croquettes \_\_\_\_\_ 10'00 €   
- Galician cheeses and quince jelly board \_\_\_\_\_ 15'00 €   
- Allariz ox ham board \_\_\_\_\_ 18'00 € 
- Celtic eggs \_\_\_\_\_ 12'00 €  
- Roasted peppers hummus \_\_\_\_\_ 8'50 €  

## main dishes

- Trives shiitake and vegetables sauté \_\_\_\_\_ 12'00 €  
- Veggie meatballs in red wine with rice \_\_\_\_\_ 14'00 €  
- Allariz ox stew Miluchas ´ style \_\_\_\_\_ 18'00 € 
- Galo Celta rooster grated cannelloni \_\_\_\_\_ 17'00 €   
- Allariz ox with potato and Mimá vegetables \_\_\_\_\_ 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 \_\_\_\_\_ 16'00 € 
- Of Allariz ox \_\_\_\_\_ 16'00 € 
- Of coast, as the tide comes... \_\_\_\_\_ 16'00 €   

## poke bowl


13'00 €

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