



VILA DE ALLARIZ
SPA



RESTAURANTE

BEBIDAS



ROOM SERVICE



DRINKS



ENSALADAS

Ensalada de pollo y curry

8'50 €



Ensalada de tomate y ventresca

8'50 €



Ensalada de parmesano y lascas de
jamón con vinagreta de miel y mostaza

8'50 €



Ensalada mixta

8'50 €



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Variado de croquetas

8'00 €



Huevos "al gusto"

9'50 €



Tabla de quesos con membrillo

10'00 €



Tabla de jamón ibérico y pan tumaca

17'00 €



Zamburiñas a la plancha 8 ud

12'00 €



PRIMEROS

Crema de Gallina ecológica Galo Celta

8'00 €



Sandwich club con patatas fritas

11'50 €



Lasagna

10'00 €



Hamburguesa de galo celta con queso
S.Simon y guarnicion de patatas

12'50 €



Hamburguesa de buey y ternera con
patatas fritas

10'00 €



**Suplemento de patatas fritas

3'00 €



10% IVA incluido · Disponible de Lunes a Sábado, de 20:00 a 23:00 h. · Si desea información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en cruto o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES
CON GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



VILA DE ALLARIZ
SPA



RESTAURANTE

BEBIDAS



ROOM SERVICE



DRINKS



CARNES

Carrillera guisada en su salsa

15'00 €



Entrecot de ternera con patata
y pimiento asado

17'00 €

PESCADOS

Tataki de lomo de atún rojo

12'00 €



Salmón a la plancha con guarnición
de verduras y patata panadera

14'00 €



ARROCES

Arroz de ciervo y hongos

12'00 €



Arroz de pulpo panceta y San Simón

12'00 €



Arroz de langostinos y placton

10'00 €



POSTRES

Coulant de chocolate

6'00 €



Ensalada de frutas

6'00 €

Tarrina de helado artesano

6'00 €



10% IVA incluido · Disponible de Lunes a Sábado, de 20:00 a 23:00 h. · Si desea información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en cruto o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES
CON GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



VILA DE ALLARIZ
SPA



RESTAURANT

DRINKS



ROOM SERVICE



BEBIDAS



SALADS

Chicken and curry salad	8'50 €		
Tomato and tuna belly salad	8'50 €		
Parmesan salad with ham shavings and a honey and mustard vinaigrette	8'50 €		
Mixed salad	8'50 €		

APPETISERS FOR SHARING

Assorted croquettes	8'00 €		
Eggs cooked to your order	9'50 €		
Cheese board with quince	10'00 €		
Board of Iberian ham and tomato bread	17'00 €		
Grilled scallops 8 ud	12'00 €		

STARTERS

Galo Celta organic hen cream	8'00 €		
Club sandwich with chips	11'50 €		
Lasagna	10'00 €		
Celtic Gallic burger with San Simón cheese and potato garnish	12'50 €		
Beef and veal burger with chips	10'00 €		
**Chips supplement	3'00 €		

10% VAT included • Available from Monday to Saturday from 8 PM to 11 PM.

All fish products to be consumed raw or that were not be cooked over 60°C on the center of the product have been frozen at -20°C for, at least, 24 hours





VILA DE ALLARIZ
SPA



RESTAURANT

DRINKS

ROOM SERVICE

BEBIDAS

MEAT

Cheeks stewed in their sauce _____ 15'00 €

Veal entrecôte with potatoes _____ 17'00 €
and roast peppers

FISH

Red tuna steak tataki _____ 12'00 €

Grilled salmon with vegetable garnish _____ 14'00 €
and baked potato

RICE

Deer rice and mushrooms _____ 12'00 €

Bacon and S.Simon octopus rice _____ 12'00 €

Prawn and plankton rice _____ 10'00 €

DESSERTS

Coulant de chocolate _____ 6'00 €

Ensalada de frutas _____ 6'00 €

Tarrina de helados artesanos _____ 6'00 €

10% VAT included • Available from Monday to Saturday from 8 PM to 11 PM.

All fish products to be consumed raw or that were not be cooked over 60°C on the center of the product have been frozen at -20°C for, at least, 24 hours



EGG



MILK



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



FISH



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



CEREALS
CONTAINING
GLUTEN



PEANUTS



NUTS



SOYBEANS



SESAME
SEEDS



LUPIN



CELERY



VILA DE ALLARIZ
SPA



BAR BEBIDAS

ROOM SERVICE

ROOM SERVICE

DRINKS

CAFÉ E INFUSIONES

Café e Infusiones _____ 1'70 €

AGUAS

Mineral Natural _____ 1'70 €
Sin / Con Gas 33 cl

Mineral Natural _____ 2'20 €
Sin / Con Gas 75 cl

REFRESCOS & ZUMOS

Refrescos y zumos _____ 2'50 €
embotellados

Zumo de Naranja _____ 3'00 €
Natural

CERVEZAS

Mahou/sin/Radler 33 cl _____ 2'75 €

Mahou Mestra 33 cl _____ 3'00 €

VINO POR COPA

Copa de Blanco / Tinto _ 2'75 €

VINOS BLANCOS

Crego e Monaguillo _____ 15'00 €
(D.O. Monterrei)

Albaman _____ 18'00 €
(D.O. Rías Baixas)

Martín Códax _____ 18'00 €
(D.O. Rías Baixas)

Casal de Arman _____ 23'00 €
(D.O. Ribeiro)

VINOS TINTOS

Crego e Monaguillo _____ 15'00 €
(D.O. Monterrei)

Don Bernardino _____ 15'00 €
(D.O. Ribeira Sacra)

Dominio de San Xiao _____ 15'00 €
Amandi

Malcavaba Selección _____ 18'00 €
Amandi

Luxuria _____ 23'00 €
(D.O. Monterrei)

Viña Paceta Crianza _____ 15'00 €
(D.O. Rioja)

Talaia Roble Semicrianza _____ 15'00 €
(D.O. Ribera del Duero)

Azpilicueta Crianza _____ 18'00 €
(D.O. Rioja)

Protos Roble _____ 20'00 €
(D.O. Ribera del Duero)

El Nómada Crianza _____ 23'00 €
(D.O. Rioja)

Emilio Moro _____ 30'00 €
(D.O. Ribera del Duero)

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

BEBIDAS ESPIRITUOSAS (RON, GINEBRA, VODKA, WHISKY)

Selection _____ 6'50 €

Premium _____ 9'00 €

10% IVA incluido · Disponible de Lunes a Sábado, de 20:00 a 23:00 h. · Si desea información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES
CON GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



VILA DE ALLARIZ
SPA



CARTÁ DRINKS

ROOM SERVICE

BEBIDAS

ROOM SERVICE

COFFEE AND TEA

Coffee and Tea _____ 1'70 €

WATER

Sparkling / Still Natural_ 1'70 €
Mineral Water 33 cl

Sparkling / Still Natural_ 2'20 €
Mineral Water 75 cl

SOFT DRINKS AND JUICES

Bottled soft drinks _____ 2'50 €
and juices

Fresh Orange Juice _____ 3'00 €

BEER

Mahou/sin/Radler 33 cl_ 2'75 €

Mahou Mestra 33 cl _____ 3'00 €

GLASS OF WINE

Glass of White / Red _____ 2'75 €

WHITE WINES

Crego e Monaguillo _____ 15'00 €

Albaman _____ 18'00 €

Martín Códax _____ 18'00 €

Casal de Arman _____ 23'00 €

RED WINES

Crego e Monaguillo _____ 15'00 €

Don Bernardino _____ 15'00 €

Dominio de San Xiao _____ 15'00 €

Malcavaba Selección _____ 18'00 €

Luxuria _____ 23'00 €

Viña Paceta Crianza _____ 15'00 €

Talaia Roble Semiciranza 15'00 €

Azpilicueta Crianza _____ 18'00 €

Protos Roble _____ 20'00 €

El Nómada Crianza _____ 23'00 €

Emilio Moro _____ 30'00 €

Valduero Una Cepa _____ 35'00 €

SPIRITS (RUM, GIN, VODKA, WHISKEY)

Selection _____ 6'50 €

Premium _____ 9'00 €

10% VAT included • Available from Monday to Saturday from 8 PM to 11 PM.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES
CON GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO