



PLAYA DE FOZ
HOTEL & SPA

RESTAURANTE

entrantes

Croquetas de jamón ibérico _____	14'00 €	  
Carpaccio de manitas _____ de cerdo celta	16'00 €	   
Menestra de verduras de _____ temporada con velouté de jamón	16'00 €	 
Espárragos blancos frescos, beurre blanc, ajo negro y panceta ibérica	16'00 €	 
Ensalada templada de _____ verduras asadas y bacalao	16'00 €	
Cecina de Black Angus _____	18'00 €	
Carpaccio de gambas e _____ zamburiñas al ajillo	18'00 €	     
Alcachofas con yema trufada ____ y jamón	18'00 €	   
Crema de patata trufada, _____ pulpo y panceta ibérica	20'00 €	   
Patata, huevo y bogavante _____	25'00 €	   

pescado y marisco

Pescados del día _____	según lonja	
Se acompañan de patatas y verduras asadas		
Mariscos _____	según lonja	 
Bacalao al horno o al pilpil _____	25'00 €	

arroces

(mín. 2 personas)

Arroz de pescado o marisco _____	según mercado	  
Arroz de verduras de temporada _	16'00 €	
Arroz de carrilleras de ternera ____ y verduritas	22'00 €	

carne

Albóndigas de vaca y porco celta con crema de patata y brotes	25'00 €	    
Cordero lechal prensado con ____ patatas y pimientos	30'00 €	    
Cochinillo prensado, apio, _____ nabo y setas	30'00 €	    
Jarrete de ternera lechal a baja____ temperatura y asado con puré de patatas y verduritas asadas	45'00 €	    

2-3 personas

algo dulce

Fresas escabechadas con chantilly	5'00 €	  
Arroz con leche _____	5'00 €	  
Sorpresa de Chocolate _____	7'00 €	    
Milhojas de crema de vainilla ____ y chocolate blanco	7'00 €	    

IVA incluido.
Servicio de pan y agua: 2€/persona



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES
CON GLUTÉN



CACAHUETES



FRUTOS
SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



PLAYA DE FOZ
HOTEL & SPA

menu RESTAURANT

starters

Iberian ham croquettes	14'00 €	  
Celtic pig's trotter carpaccio	16'00 €	    
Seasonal vegetable medley with ham velouté	16'00 €	 
Fresh white asparagus, beurre blanc, black garlic, and Iberian bacon	16'00 €	 
Warm roasted vegetable and cod salad	16'00 €	
Black Angus Cecina	18'00 €	
Garlic prawns and scallops carpaccio	18'00 €	    
Artichokes with truffled yolk and ham	18'00 €	   
Truffled potato cream, octopus and Iberian bacon	20'00 €	   
Potato, egg, and lobster	25'00 €	   

fish and seafood

Fish of the day	market price	
Served with roasted potatoes and vegetables		
Shellfish	market price	 
Baked cod or pilpil cod	25'00 €	

rice

(min. 2 people)

Fish or seafood rice	market price	  
Seasonal vegetables rice	16'00 €	
Rice with beef cheeks and vegetables	22'00 €	

meat

Celtic beef and pork meatballs with potato cream and sprouts	25'00 €	   
Pressed lamb with potatoes and peppers	30'00 €	   
Pressed suckling pig, celeriac, and mushrooms	30'00 €	   
Slow-cooked veal shank with mashed potatoes and roasted vegetables	45'00 €	   
2-3 people		

something sweet

Pickled strawberries with whipped cream	5'00 €	  
Rice pudding	5'00 €	  
Chocolate Surprise	7'00 €	   
Vanilla and white chocolate mille-feuille	7'00 €	   

VAT included.
Bread and water service 2€/person



EGG



MILK



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



FISH



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



CEREALS
CONTAINING
GLUTEN



PEANUTS



NUTS



SOYBEANS



SESAME
SEEDS



LUPIN



CELERY