



O Castro de Valdeorras, 66 - O Barco 32318  
Telf. 988 347 423

www.pazodocastro.com  
info@pazodocastro.com



## MENÚ

### APERITIVO

Buey del Esla en una croqueta líquida con ali-oli de manzana Reineta

### PRIMEROS

Potaje de alubias de riñón con pulpo, castañas y costilla covada al humo de encina

Ensalada de cecina de cebón, rúcula y pera Conferencia, vinagreta de nueces y queso Veigadarte tostado

Quesadilla de botillo deshuesado, boletus pinícola y pisto de pimientos asados Igp, pico de gallo y cebolla encurtida

Brioche de meloso de ternabi, cebolla caramelizada, huevo a 65° y virutas de foie

### SEGUNDOS

Lomitos de bacalao fritos, estofado de alcachofas con chipirones y ali-oli de su tinta

Vieiras al horno con bechamel de chichos y cantharellus

Costilla de ternabi asada 24h, barbacoa de Mencía y puré de cachelo y trufa con cerezas

Cabrito de los Ancares confitado y tostado al momento. patatas asadas y ensalada de hojas tiernas

### POSTRES

Mousse de queso con castaña Parede dulce

Crepe rellena de pera conferencia salteada al cuturrús

Cañas fritas rellenas de crema de manzana con helado de reineta

Hojaldre de cerezas con helado de guindas

### BEBIDA

Vino D.O. Bierzo

Agua, café e infusiones

**JORNADAS:** Viernes (Cena), Sábado (Comida y Cena) y Domingo (Comida)

**DESCANSO:** Lunes a Jueves (Comida y Cena), Viernes (Comida) y Domingo (Cena)

**35.00 €**