

Punta Vendaval
Restaurante

PARA COMEZAR

XAMÓN IBÉRICO DE LANDRA AO CORTE 25€



SALPICÓN DE MARISCOS AO ESTILO LOUXO 18€



POLBO CON CROCANTE DE PANKO SOBRE CREMOSO DE BONIATO E ALI-OLI DE MAR E ALLO NEGRO 23€



VIEIRAS A GALEGA (2 UNIDADES) 19€



NAVALLAS Á PRANCHA CON AOVE 17€



AMEIXAS Á MARIÑEIRA 25€



ENSALADA TEMPLADA DE VERDURIÑAS, ESPAGUETTIS DE CALAMAR E ZAMBURIÑA CON ALIÑO DE CÍTRICOS 17€



SOPA DE PEIXE E MARISCOS 13€



 **CREMA DE VERDURAS DE TEMPADA** 14€
E PORRO CROCHANTE

SERVIZO DE PAN 2,00€ / IVE INCLUIDO

CON SABOR A MAR: ARROCES Y FIDEOS

ARROZ CON LUMBRIGANTE AZUL 35€

MÍNIMO 2 PERSOAS. PRECIO POR PERSOA



FIDEOS CON AMEIXAS 25€

MÍNIMO 2 PERSOAS. PRECIO POR PERSOA



 **RISSOTO DE PRIMAVERA CON VERDURAS** 20€

Y MIX DE COGUMELOS



AS NOSAS GRELLADAS

MÍNIMO 2 PERSOAS / PRECIO POR PERSOA

GRELLADA DE PEIXES E MARISCOS 54€



GRELLADA DE MARISCOS 65€



AS GRELLADAS INCLÚEN:

VARIADO DE SOBREMESAS CASEIRAS,
VIÑO BRANCO ALBARIÑO D.O. RÍAS BAIXAS E CAFÉ.

SERVIZO DE PAN 2,00€ / IVE INCLUIDO

PEIXES

MEDALLÒNS DE RAPE EN SALSA VERDE
CON BERBERECHOS E ALGAS ECOLÓXICAS  26€



RODABALLO SALVAXE GUISADO AO ESTILO TRADICIONAL 28€



CONSULTE
AS NOSAS SUXERENCIAS
DE PEIXES E ARROCES DO DÍA

DA TERRA

SOLOMBO DE TENREIRA GALEGA CON FOIE
E SALSA DE OPORTO  28€



CARRILLERAS DE PORCO IBÉRICO ESTOFADAS AO MENCÍA 22€
CON ARROZ AROMÁTICO E CENORIAS BABY



COSTELAS DE CORDEIRO CON PATACA CAMPESIÑA 24€

SERVIZO DE PAN 2,00€ / IVE INCLUIDO

CARTA INFANTIL

RAPACES ATA 12 ANOS

SOPA DE AVE CON FIDEOS

7€



ESPAGUETTIS

12€

SALSA A ESCOLLER: DE TOMATE, BOLOÑESA OU CARBONARA



ESCALOPE DE POLO CON PATACAS FRITIDAS

12€



FINGERS DE PESCADA FRITIDAS EN PANKO

13€



HAMBURGUESA DE TENREIRA CON QUEIXO E PATACAS

11€



SERVIZO DE PAN 2,00€ / IVE INCLUIDO

ATELIER

DESCUBRE AS NOSAS SOBREMESAS CASEIRAS

TORTA CREMOSA DE QUEIXO ARZÚA CON AMORODO EN SORBETE 7€



MILFOLLAS CAMELIZADAS DE CREMA 7€

CON SORBETE DE MANGO



CAÑITAS DO CARBALLIÑO RECHEAS DE CREMA 7€



CAPRICO DE LIMÓN EN CATRO TEXTURAS 6€

CON MENTA FRESCA



COULANT DE CHOCOLATE BRANCO E PISTACHO 7€

CON SORBETE DE MANDARINA



 **BISCOITO VEXETARIANO** DE VAINILLA 6€

E MOUSSE DE MANGO







ESPONXOSO DE CHOCOLATE E NOCES 7€

CON XEADO DE VAINILLA



SERVIZO DE PAN 2,00€ / IVE INCLUIDO




ALÉRGENOS

- | | |
|--|--|
|  CRUSTÁCEOS |  FROITOS DE CÁSCARA |
|  GLUTE |  LÁCTEOS |
|  OVO |  MOLUSCOS |
|  PEIXE |  CACAHUETES |
|  SOIA |  SULFITO |
|  SÉSAMO |  APIO |
|  CHÍCHARO DE RAPOSO |  MOSTAZA |





DOP

(Denominación de OriXen ProteXida)

-  TENREIRA GALEGA
-  QUEIXOS ARZÚA-ULLOA
-  CRAEGA(Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica)



-  VEXETARIANO
-  VEGANOS

