Restaurante Alfonso V

LAIAS

MENÚ DEGUSTACIÓN I

Crema de calabaza con virutas de cecina y queso de tetilla DOP
Crema de cabaza con labras de chacina e queixo de tetilla DOP

Saquito relleno de setas y secreto de cerdo ibérico con hummus de boniato
Saquiño recheo de cogomelos e secreto de porco ibérico con hummus de batata

Suprema de rodaballo sobre crema de grelos IGP y lacón ahumado
Suprema de rodaballo sobre crema de grelos IXP e lacón afumado

Jarrete de ternera gallega prensado a baja temperatura sobre crema de patata
Xarrete de tenreira galega prensado a baixa temperatura sobre crema de pataca

Crumble de manzana asada con canela y su sorbete
Crumble de mazá asada con canela e a súa sorbete

Los menús degustación son a mesa completa
Os menús degustación son a mesa completa

PRECIO 45,00 €/PERSONA

PREZO 45,00€/PERSOA

Bebida no incluída

Bebida non incluída

Nota: Las guarniciones de todos los platos de esta carta pueden ser objeto de modificaciones a criterio de cocina en base a la temporada o disponibilidad de género en el mercado.
Este establecimiento pone a disposición de sus clientes toda la información relativa a la composición de cada una de las elaboraciones de esta carta. Si desean conocer los ingredientes alérgenos incluidos en los distintos platos, no duden en solicitar la información a nuestro personal de sala.
As guarnicións de todos os pratos desta carta poden ser obxeto de modificacións a criterio da cociña en base á tempada ou dispoñibilidade de xénero no mercado.
Este establecemento pon ao dispor dos seus clientes toda a información relativa á composición de cada unha das elaboracións desta carta. Se dexesa coñecer os ingredientes incluidos nos distintos pratos, non dubiden en solicitar a información ao noso persoal de sala.
Precios con IVA incluído.
Precios con IVE incluído

MENÚ DEGUSTACIÓN II

Ravioli de centollo con bechamel de parmesano Reggiano
Ravioli de centola con bechamel de parmesano Reggiano

Vieira a la gallega gratinada con polvo de pan de maíz
Vieira á galega gratinada con po de pan de millo

Medallones de rape con emulsión de mantequilla y lima
Peixe sapo con emulsión de manteiga e lima

Solomillo de vaca con crema de boletus edulis
Solombo de vaca con crema de boletus edulis

Vulcano de chocolate
Vulcano de chocolate

Los menús degustación son a mesa completa
Os menús degustación son a mesa completa

PRECIO 60,00 €/PERSONA
PREZO 60,00€/PERSOA

BEBIDA NO INCLUÍDA
Bebida non incluída

Nota: Las guarniciones de todos los platos de esta carta pueden ser objeto de modificaciones a criterio de cocina en base a la temporada o disponibilidad de género en el mercado. Este establecimiento pone a disposición de sus clientes toda la información relativa a la composición de cada una de las elaboraciones de esta carta. Si desean conocer los ingredientes alérgenos incluidos en los distintos platos, no duden en solicitar la información a nuestro personal de sala.
As guarnicións de todos os pratos desta carta poden ser obxeto de modificacións a criterio da cociña en base á tempada ou dispoñibilidade de xénero no mercado. Este establecemento pon ao dispor dos seus clientes toda a información relativa á composición de cada unha das elaboracións desta carta. Se dexesa coñecer os ingredientes incluidos nos distintos pratos, non dubiden en solicitar a información ao noso persoal de sala.

Precios con IVA incluído.
Precios con IVE incluído

CARTA

Restaurante Afonso V

ENTRANTES

Ensalada de langostinos con aguacate y mango — **16,50€**
Ensalada de lagostinos con aguacate e mango

Ravioli de centollo con bechamel de parmesano Reggiano — **14,50€**
Ravioli de centola con bechamel de parmesano reggiano

Croquetas de pulpo estilo feira — **9,50€**
Croquetas de polbo estilo feira

Langostinos crujientes en polvo de maíz con mayonesa de curry y mostaza — **18,50€**
Lagostinos crocantes en po de millo con maionesa de curri e mostaza

Crema de calabaza con virutas de cecina y queso de tetilla DOP — **8,50€**
Crema de cabaza con labras de chacina e queixo de tetilla DOP

Zamburiñas a la plancha con mayonesa de wasabi — **19,50€**
Zamburiñas á prancha con maionesa de wasabi

Pulpo a la brasa con patata asada y salsa sriracha — **19,50€**
Polbo á brasa con pataca asada e salsa sriracha

Saquitos rellenos de setas y secreto de cerdo ibérico con hummus de boniato — **15,50€**
Saquiños recheos de cogomelos e secreto de porco ibérico con hummus de batata

Vieiras a la gallega gratinadas con polvo de pan de maíz — **12,50€**
Vieiras á galega gratinadas con po de pan de millo

PESCADOS

Merluza a la plancha con setas y zamburiñas a la crema — **20,50€**
Pescada á prancha con cogomelos e zamburiñas á crema

Medallones de rape con emulsión de mantequilla y lima — **28,50€**
Peixe sapo con emulsión de manteiga e lima

Suprema de rodaballo sobre crema de grelos IGP y lacón ahumado — **25,50€**
Suprema de rodaballo sobre crema de grelos IXP e lacón afumado

Taco de bacalao confitado a baja temperatura con crema de puerros — **18,50€**
Taco de bacallau confitado a baixa temperatura con crema de porros

ARROCES

Arroz con bogavante (min. 2 personas) — **35,00 €/pers**
Arroz con lumbrigante (min. 2 persoas)

Arroz negro de sepia y langostinos (min. 2 personas) — **25,00 €/pers**
Arroz negro de sepia e lagostinos (min. 2 persoas)

CARNES

Canelón relleno de carrillera de ternera con reducción de su jugo — **16,50 €**
Canelón recheo de carrilleira de tenreira con reducción do seu zume

Solomillo de vaca con crema de boletus edulis — **24,00 €**
Solombo de vaca con crema de boletus edulis

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con ñoquis al queso Arzúa Ulloa DOP — **20,50 €**
Solombo de porco ibérico á grella con ñoquis ao queixo Arzúa Ulloa

Jarrete de ternera gallega prensado a baja temperatura sobre crema de patata — **17,50 €**
Xarrete de tenreira galega prensado a baixa temperatura sobre crema de pataca

Chuletón de ternera gallega con su guarnición (1kg) — **44,50 €**
Chuletón de tenreira galega coa súa guarnición (1kg)

POSTRES

Vulcano de chocolate — **6,00 €**
Vulcano de chocolate

Torrija brioche caramelizada con helado de vainilla — **6,00 €**
Torrada brioche caramelizada con xeado de vainilla

Crumble de manzana asada con canela y su sorbete — **6,00 €**
Crumble de mazá asada con canela e sorbete

Pannacotta de fruta de la pasión y mango. — **6,00 €**
Panacotta de froita da paixón e mango.

PARA LOS PEQUES

Pasta en salsa boloñesa o napolitana — **9,50 €**
Pasta en salsa boloñesa ou napolitana

Pizza de sabores variados — **10,00 €**
Pizza de sabores variados

Hamburguesa completa de ternera gallega con ensalada y patatas fritas — **10,50 €**
Hamburguesa de tenreira galega completa con patacas fritas e ensalada

Pechuga de pollo gallego a la plancha con ensalada y patatas fritas — **12,50 €**
Peituga de polo galego á prancha con ensalada e patacas fritas

TASTING MENU I

Pumpkin cream with shavings of cured beef and Tetilla cheese DOP

Little pouches filled with mushrooms and Iberian pork secreto with sweet potato hummus

Turbot with IGP turnip green cream and smoked ham hock

Low-pressed veal shank on potato cream

Roasted apple crumble with cinnamon with sorbet

PRICE 45,00 €/PERSON

Drink not included

Tasting menus are for a full table.

Note: The garnishes of all the dishes on this menu may be subject to modifications at the discretion of the kitchen based on the season or availability of products on the market. This establishment provides its customers with all the information on the composition of each of the dishes on this menu. If you wish to know the allergenic ingredients included in the different dishes, please do not hesitate to ask our waiters for information. Prices include VAT.

TASTING MENU II

Spider crab ravioli with Parmigiano Reggiano béchamel sauce

Galician-style scallop au gratin with cornbread powder

Monkfish medallions with butter and lime emulsion

Beef tenderloin with boletus edulis cream

Chocolate Vulcano

PRICE 60,00 €/PERSON

Drink not included

Tasting menus are for a full table.

Note: The garnishes of all the dishes on this menu may be subject to modifications at the discretion of the kitchen based on the season or availability of products on the market. This establishment provides its customers with all the information on the composition of each of the dishes on this menu. If you wish to know the allergenic ingredients included in the different dishes, please do not hesitate to ask our waiters for information. Prices include VAT.

RESTAURANT MENU

Restaurante Alfonso V

STARTERS

Prawn salad with avocado and mango	**16,50 €**
Crab ravioli with Parmigiano Reggiano béchamel sauce	**14,50 €**
Galician style octupus croquettes	**9,50 €**
Crunchy prawns in corn powder with curry and mustard mayonnaise	**18,50 €**
Pumpkin cream with shavings of cured beef and Tetilla cheese DOP	**8,50 €**
Grilled scallops with wasabi mayonnaise	**19,50 €**
Grilled octopus with roasted potato and sriracha sauce	**19,50 €**
Little pouches filled with mushrooms and Iberian pork secreto with sweet potato hummus	**15,50 €**
Galician-style scallops au gratin with cornbread powder	**12.50 €**

FISH

Grilled hake with mushrooms and scallops in cream sauce	**20,50€**
Monkfish medallions with butter and lime emulsion	**28,50€**
Turbot with IGP turnip green cream and smoked ham hock	**25,50€**
Low-temperature confit cod taco with leek cream	**18,50€**

Note: The garnishes of all the dishes on this menu may be subject to modifications at the kitchen's discretion based on the season or gender availability in the market.
This establishment makes available to its clients all the information related to the composition of each of the preparations on this menu. If you want to know the allergenic ingredients included in the different dishes, do not hesitate to request the information from our front-of-house staff.
The garnishes of all the dishes on this menu may be subject to modifications at the kitchen's discretion based on season or gender availability in the market.
This establishment makes available to its clients all information relating to the composition of each of the preparations of this letter. If you are allowed to mix the ingredients included in the different dishes, do not hesitate to request information from our room staff.
Prices with VAT included.
Prices with VAT included

RICE

Rice with lobster (min. 2 persons)	35,00 €/pers
Black rice with squid and prawns (min. 2 persons)	25,00 €/pers

MEATS

Cannelloni stuffed with beef cheek with reduced juice	16,50€
Beef tenderloin with boletus edulis cream	24,00€
Grilled Iberian pork tenderloin with Arzúa-Ulloa DOP cheese gnocchi	20,50€
Low-pressed veal shank on potato cream	17,50€
Grilled Galician beef chop (1kg)	44.50€

DESSERTS

Chocolate Vulcano	6,00€
Caramelized brioche French toast with vanilla ice cream	6,00€
Roasted apple crumble with cinnamon and sorbet	6,00€
Passion fruit and mango panna cotta.	6,00€

FOR THE KIDS

Pasta in Bolognese or Neapolitan sauce	9,50 €
Pizza with assorted flavours	10,00 €
Beef burger with salad and fries Grilled	10.50 €
Chicken breast with salad and chips	12,50 €