



**35€**

**Entrantes fríos**

Minitosta de langostino marinado con guacamole

Minitosta de sardina ahumada con emulsión de arenque

Canutillos de cecina con foie y dulce de membrillo

Ostra en escabeche negro

**Entrantes calientes**

Vieira en crema de coliflor con emulsión de la Vera

**Entrantes a compartir**

Croquetas de chocos

Raviolis de langostino con salsa de erizo

**Segundo a elegir**

Rape al queso do Cebreiro

Rabo de buey deshuesado con foie

Fideuá de chocos (mínimo 5 personas)

**Postre**

Trufas de chocolate con sorbete de mandarina y nata semimontada

**Bodega**

Vino blanco D.O. Ribeiro: Casal de Armán

Vino tinto D.O. Rioja: Paco García



**ARCO DE MAZARELOS**  
HOTEL GASTRONÓMICO