

PRÁDIO

TURISMO RURAL

CARTA DE MENÚS

Todos los menús incluyen la bebida, vino de la D.O. Ribeira Sacra "PRÁDIO", postres caseros variados, café/té y chupitos de licor café, hierbas o madroño.

Tapeo "A Fartar" 20€

Langostinos
Tortilla de Patatas
Tabla de embutidos de Cerdo Celta y queso del país
Empanada (de carne, bonito, zamburiñas o gambas)
Tostas de bonito con pimiento del piquillo

Cocido Gallego (de Cerdo Celta) 26€

Repollo, patatas, garbanzos, chorizos, butelo, cebollero, cachucha, oreja, rabo, lacón y carne de ternera.

Feria 26€

Pulpo "a feira", carne "ao caldeiro" con patata cocida.

Parrillada 26€

dos primeros a elegir (ver opciones más abajo), tres variedades de "pescado" con patatas.

o
dos primeros a elegir (ver opciones más abajo), carne de "cerdo y ternera" con patatas y criollo.

Pollo Casero 26€

dos primeros a elegir (ver opciones más abajo), pollo guisado con patatas.

Jarrete 26€

dos primeros a elegir (ver opciones más abajo), carne asada con guarnición.

Vegetariano 26€

Tenemos diferentes posibilidades, consultar

Cabrito 30€

dos primeros a elegir (ver opciones más abajo), cabrito asado con patatas.

Mariscada de la Ría 80-100€

Mejillón, berberecho, navaja, percebe, nécora, centolla, gamba, cigala, buey, langostino, ostra... depende de las existencias en la lonja.

Primeros a elegir:

- tostas de bonito con pimiento del piquillo
- tostas de queso con anchoa
- empanada (de carne, bonito, zamburiñas o gambas...)
- tortilla de patata
- tabla de embutidos de cerdo celta y quesos
- chipirones
- Vieiras al horno
- langostinos
- croquetas
- ensalada Prádío

Si el menú se elige con PRÁDIO BARRICA son 3€ más por persona.

Con APERITIVO antes del menú son 5€ por persona a mayores.

Nota: La mayoría de los productos con los que se elaboran los menús son cosechados o criados por nosotros.