



Restaurante Alfonso V

LAIAS



CARTA

Restaurante Alfonso V

ENTRANTES

Ensalada de langostinos con aguacate y mango <i>Ensalada de lagostinos con aguacate e mango</i>	15,50€
Ravioli de centollo con bechamel de parmesano Reggiano <i>Ravioli de centola con bechamel de parmesano reggiano</i>	14,50€
Croquetas de pulpo estilo feira <i>Croquetas de polbo estilo feira</i>	9,50€
Langostinos crujientes en polvo de maíz con mayonesa de curry y mostaza <i>Lagostinos crocantes en po de millo con maionesa de curri e mostaza</i>	16,50€
Crema fría de melón y pepino con polvo de jamón ibérico <i>Crema fría de melón e pepino con xamón ibérico en po</i>	8,50€
Zamburiñas a la plancha con mayonesa de wasabi <i>Zamburiñas á prancha con maionesa de wasabi</i>	18,00€
Pulpo a la brasa con patata asada y salsa sriracha <i>Polbo á brasa con pataca asada e salsa sriracha</i>	18,50€
Carpaccio de tomate con burrata, pesto y frutos secos <i>Carpaccio de tomate con burrata, pesto e froitos secos</i>	12,50€
Salpicón de berberechos y verduritas de temporada <i>Salpicón de berberechos e verduras de tempada</i>	16,50€

PESCADOS

Merluza braseada con langostinos y erizos a la crema <i>Pescada braseada con lagostinos e ourizos á crema</i>	19,50€
Rape a la brasa sobre salsa americana de langostinos <i>Peixe sapo á prancha con salsa americana de lagostinos</i>	28,50€
Suprema de rodaballo con mejillones D.O.P Y reducción de agua de mar <i>Suprema de rodaballo con mexillóns D.O.P e redución de agua de mar</i>	23,50€
Taco de bacalao confitado a baja temperatura con crema de puerros <i>Taco de bacallau confitado a baixa temperatura con crema de porros</i>	16,50€



CARTA

Restaurante Alfonso V

STARTERS

Prawn salad with avocado and mango	15,50 €
Crab ravioli with Parmigiano Reggiano béchamel sauce	14,50 €
Galician style octopus croquettes	9,50 €
Crunchy prawns in corn powder with curry and mustard mayonnaise	16,50 €
Cold melon and cucumber cream with Iberian ham powder	8,50 €
Grilled scallops with wasabi mayonnaise	18,00 €
Grilled octopus with roasted potato and sriracha sauce	18,50 €
Splash of cockles and seasonal vegetables	16,50 €

FISH

Grilled hake with prawns and sea urchins in cream	19,50€
Grilled monkfish on American prawn sauce	28,50€
Turbot supreme with D.O.P mussels and seawater reduction	23,50€
Low-temperature confit cod taco with leek cream	16,50€

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



ARROCES

Arroz con bogavante (min. 2 personas)

Arroz con lumbrigante (min. 2 persoas)

32,00 €/pers

Arroz negro de sepia y langostinos (min. 2 personas)

Arroz negro de sepia e lagostinos (min. 2 persoas)

24,00 €/pers

CARNES

Canelón relleno de carrillera de ternera con reducción de su jugo

Canelón recheo de carrilleira de tenreira con redución do seu zume

14,50 €

Solomillo de vaca con crema de boletus edulis

Solombo de vaca con crema de boletus edulis

23,00 €

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con ñoquis al queso Arzúa

Solombo de porco ibérico á grella con ñoquis ao queixo Arzúa

20,50 €

Jarrete de ternera prensado a baja temperatura sobre crema de patata

Xarrete de tenreira galega prensado a baixa temperatura sobre crema de pataca

16,50 €

POSTRES

Vulcano de chocolate

Vulcano de chocolate

6,00 €

Torrija brioche caramelizada con helado de vainilla

Torrada brioche caramelizada con xeado de vainilla

6,00 €

Crema de chocolate blanco y yogur con frambuesas en textura

Crema de chocolate branco e iogur con textura de frambuesas

6,00 €

Pannacotta de fruta de la pasión y mango.

Panacotta de fruta de la pasión e mango.

6,00 €

PARA LOS PEQUES

Pasta en salsa boloñesa o napolitana

Pasta en salsa boloñesa ou napolitana

9,50 €

Pizza de sabores variados

Pizza de sabores variados

10,00 €

Hamburguesa completa de ternera con ensalada y patatas fritas

Hamburguesa de tenreira completa con patacas fritas e ensalada

10,00 €

Pechuga de pollo de corral coren a la plancha con ensalada y patatas fritas

Peituga de polo galego á prancha con ensalada e patacas fritas

12,50 €



RICE

Rice with lobster (min. 2 persons)	32,00 €/pers
Black rice with squid and prawns (min. 2 persons)	24,00 €/pers

MEATS

Cannelloni stuffed with beef cheek with reduced juice Beef	14,50€
Beef tenderloin with boletus edulis cream	23,00€
Grilled Iberian pork tenderloin with Arzúa cheese gnocchi	20,50€
Low-pressed veal shank on potato cream	16,50€

DESSERTS

Chocolate Vulcano	6,00€
Caramelized brioche French toast with vanilla ice cream	6,00€
White chocolate and yogurt cream with raspberries in texture	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	10,00 €
Chicken breast with salad and chips	12,50 €



MENÚ DEGUSTACIÓN I



Crema fría de melón y pepino con polvo de jamón ibérico

Crema fría de melón e pepino con xamón ibérico en po

Brioche de mantequilla tostada, queso Arzúa fundido, aguacate y salmón ahumado

Brioche de manteiga tostada, queixo de Arzúa fundido, aguacate e salmón afumado

Rape a la brasa sobre salsa americana de langostinos

peixe sapo á prancha con salsa de gambas americanas

Canelón relleno de carillera de ternera con reducción de su jugo

Canelóns recheos de fazula de tenreira con zume reducido

Pannacotta de fruta de la pasión y mango

Pannacotta de maracuya e mango

Los menús degustación son a mesa completa

Os menús degustación son a mesa completa

PRECIO 40,00 €/PERSONA

PREZO 40,00€/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 obxecto 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 incluídos 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



Salpicón de berberechos y verduritas de temporada

Salpicón de berberechos e verduras de tempada

Pulpo a la brasa con patata asada y salsa sriracha

Polbo á grella con pataca asada e salsa sriracha

Zamburiñas a la plancha con mayonesa de wasabi

Zamburiñas á prancha con maionesa de wasabi

Rape a la brasa sobre salsa americana de langostinos.

Peixe sapo a brasa e salsa americana de langostinos

Crema de chocolate blanco y yogur con frambuesas en textura

Crema de chocolate branco e iogur con textura de framboesas

Torrija brioche caramelizada con helado de vainilla

Torrada brioche caramelizada con xeado de vainilla

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 obxecto 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 incluídos nos distintos pratos, non dubiden en solicitar a información ao noso persoal de sala.

Precios con IVA incluído.

Precios con IVE incluído



TASTING MENU II



Splash of cockles and seasonal vegetables

Grilled octopus with roasted potato and sriracha sauce

Grilled scallops with wasabi mayonnaise

Grilled monkfish on American shrimp sauce.

White chocolate and yogurt cream with raspberries in texture

Caramelized brioche torrija with vanilla ice cream

Tasting menus are for a full table.

PRICE €60.00/PERSON

DRINK NOT
INCLUDED

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 I



Cold melon and cucumber cream with Iberian ham powder

Toasted butter brioche, melted Arzúa cheese, avocado and smoked salmon

Grilled monkfish on American prawn sauce

Cannelloni stuffed with veal cheeks with a reduction in its juice

Caramelized brioche French toast with vanilla ice cream

Passion fruit and mango panna cotta

PRICE 40,00 €/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.

