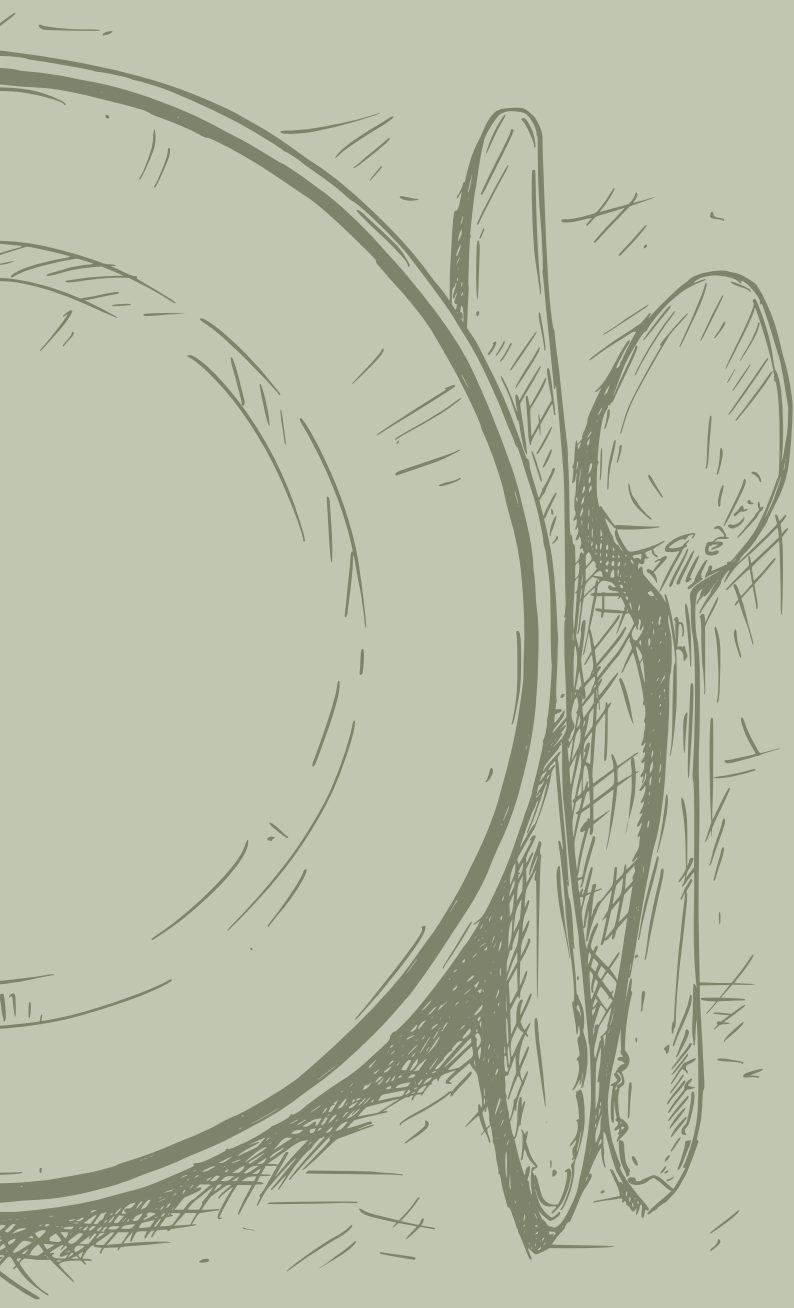


CARTA

HOTEL
LA RECTORAL

LA RECTORAL
★★★★



PARA PICAR Y COMPARTIR

<i>Croquetas artesanas</i>	12.00€
<i>Zamburiñas a la plancha</i> (8 unidades de vieiras del pacífico)	18.00€
<i>Empanada tradicional gallega</i>	8.00€
<i>Tortilla de patatas tradicional y jugosa</i> <i>con huevos camperos y patatas de la zona</i>	15.00€
<i>Huevos rotos sobre patata agria frita</i> <i>con jamón de A Caniza o chorizo artesano</i>	15.00€
<i>Pimientos de padrón</i> <i>fritos en AOVE con escamas de sal</i>	9.50€
<i>Tabla de jamón de A Caniza (2 pax)</i>	15.00€
<i>Tabla de ibéricos y quesos (2 pax)</i>	22.00€

HUERTA Y ENSALADAS

<i>Ensalada "La Rectoral"</i> <i>con lechuga , cherrys , salmón ahumado ,</i> <i>ventresca de bonito , piquillo y mozzarella</i>	15.00€
<i>Ensalada vegetal silvestre</i> <i>con frutos rojos, piña, brotes tiernos y crujiente</i> <i>de frutos secos</i>	15.00€
<i>Tomate gallego y burrata</i> <i>tomate de temporada con burrata cremosa y</i> <i>aceite de albahaca</i>	15.00€

PASTA FRESCA Y ARROCES

<i>Canelón de Pollo de Corral</i> <i>acompañado de salsa de setas silvestres</i>	15.00€
<i>Arroz de marisco</i> <i>con berberechos, almejas y langostinos*</i>	18.00€
<i>Arroz con bogabante</i> <i>con reserva previa y mínimo 2 pax</i>	30.00€/pax

*PUEDE VARIAR SEGÚN DISPONIBILIDAD

DEL MAR

<i>Pulpo a la plancha</i> <i>sobre cachelos y con pimentón de Herbón</i>	24.00€
<i>Bacalao al horno</i> <i>sobre crema de pimientos amarillos</i>	22.00€
<i>Pescado del día</i> <i>a la plancha con patata panadera, cebolla y pimientos</i>	19.50€

DE LA TIERRA

Carrillera de angus (5h de cocción) 22.50€
sobre parmentier y helado de queso azul

Entrecot de ternera gallega 23.00€
con patatas artesanas y helado de queso San Simón

Carrillera de ibérico 17.50€
glaseada en su propio jugo con crujiente de patatas paja

PARA TERMINAR...

Arroz con leche cremoso 7.50€
helado cremoso de arroz con leche sobre galleta de mantequilla

Coulant de chocolate (70%) 8.00€
corazón fundente acompañado de helado de vainilla

Tarta de queso artesana 7.00€
receta artesana, suave y fluida

Tiramisú clásico 7.00€
con mascarpone y esencia de café espresso

Biquiños 6.00€
vasito de helado cremoso (chocolate, fresa o avellana)

Menú *infantil*

PRIMERO

Croquetas mixtas

SEGUNDOS (a escoger)

Pasta con tomate

Mini Pizza

Mini hamburguesa

Poupetas de pollo

POSTRE

15€

Incluye pan y agua

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos con cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos

***Servicio de mesa 1,50€/comensal (Excluido Menú)**

*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 del 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 solicitarla información a nuestro personal de sala.

*Precios IVA incluido.