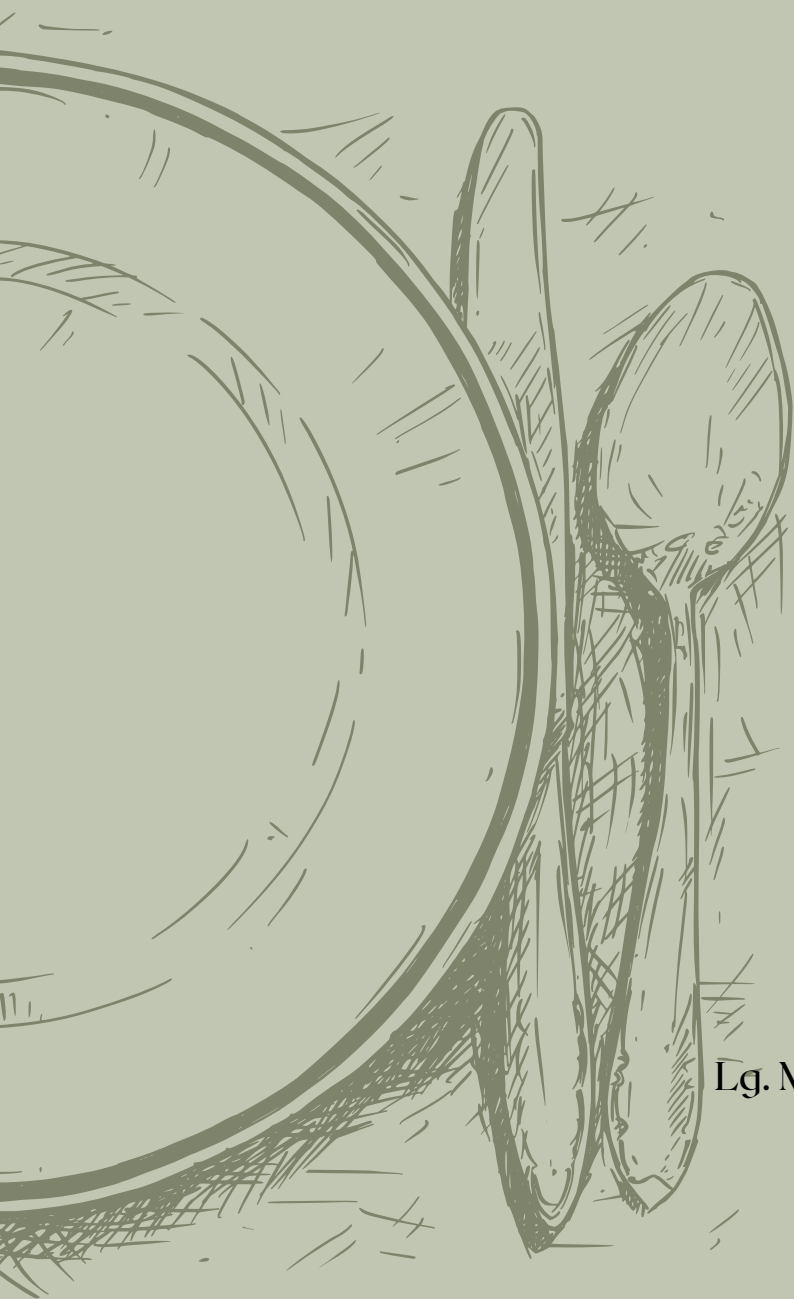


CARTA

HOTEL LA RECTORAL

LA RECTORAL
★★★★



RESERVAS EN:




986 597 596

665 047 637








info@hotelrectoral.com

Lg. Margarida Nº18 - Paraños 36877 Covelo

LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA

Tabla de paleta ibérica (Para 2 personas)	15,00€
Tabla de embutidos ibéricos y queso 	18,00€
Tabla de Jamón de A Cañiza (Para 2 personas)	10,00€
Croquetas melosas caseras    <i>*Pueden contener pescado o marisco</i>	10,00€

ENTRANTES

Ensalada especial La Rectoral (Boquet de ensalada, mozzarella, tomates cherry, pimientos del piquillo, ventresca, salmón ahumado, sésamo, sal Maldon y aove)    	15,00€
Ensalada vegetal La Rectoral (Boquet de ensalada, tomates cherry, nueces, arándanos, frambuesas, mayonesa de eneldo y piña)    	12,00€
Crema de verduritas de temporada	8,00€
Almejas al wok (Almejas y brotes del Rocío)   	12,00€
Carpaccio de salmón ahumado y eneldo (Salmón ahumado, Mahonesa de eneldo, Alcaparras, Sal rosa)  	9,00€
Steak tartar con yema curada (Solomillo de ternera, Huevo, Cebolla morada, Alcaparras, Pepinillo encurtido, Mostaza Dijón, Soja, Brotes de mostaza dijón y Flor de Sichuan Deshidratada)     	9,00€

PRINCIPALES

Selección de mar

Rodaballo al vapor acompañado de habas confitadas en soja 18,00€

(Rodaballo, Hinojo, Habas, Soja)  

Pulpo a la plancha, espuma de patata ligeramente ahumada 15,00€

(Pulpo, Patata, San Simón, Nata y Pimentón)    


Pescado del día 

20,00€






**Consulta con el personal de sala*

Carnes de Km.0

Carrillera de ternera al Pedro Ximenez 15,00€

(Carrilleras de ternera, Vino tinto, Vino Pedro Ximenez y arroz) 

Carpaccio de picanha y aliño de tartar 15,00€

(Picanha de ternera, Huevo, Nuestro aliño de tartar, Flor de Sichuan deshidratada, Brotes de mostaza dijón)     

Brioche de pollo especiado 12,00€

(Brioche, Pollo, Canonigos y Nuestra salsa secreta 'La Rectoral')    

Chuleta de ternera acompañada de Patata gajo 18,00€

SELECCIÓN DEL CHEF *(por encargo)*

Arroz con bogavante (Mínimo 2 personas)	28,00€/pax
Gallo de corral	15,00€
Chuletón de ternera de gallega	38,00€
Lamprea	Según mercado
Cocido gallego	18,00€

SECCIÓN DULCE

Coulant casero de chocolate con helado de vainilla	  	6,00€
Torrijas del chef con helado de café	  	8,00€
Brownie al ron y naranja	    	8,00€
Tarta de queso fría y frutos del bosque	 	6,00€

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos con cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos

*Servicio de mesa 2,50€/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.