



MENU 1 TAPEO

Empanada da casa

Bocados de serrano con tomate relado Ensalada de mazá e granada con vinagreta de froitos secos e parmesano

Croquetas de xamon

Tosta de calamares con queixo e confitura de tomate

Saquiños de filloa recheos de verduras con crema de queixo San Simón

***** *Sobremesas da*

casa a escoller

***** *Bebidas*

*Viño branco e tinto Cervexa,
augas, refrescos Cafés , infusións*

Prezo :25€



MENU 2 COCIDO

Sopa e caldo

Cocido completo: orella, panceta, pezuña, costela, lacón, tenreira, polo, vacheira, chorizo curado e ceboleiro, verzas, repolo, pataca, garavanzos e feixóns

***** *Sobremesas da*

casa a escoller

***** *Bebidas*

*Viño branco e tinto Cervexa,
augas, refrescos Cafés e infusións*

Prezo :29€



MENU 3

Empanada da casa

Croquetas de xamon

Tosta de calamares con queixo e confitura de tomate

Saquiños de filloa recheos de verduras con crema de queixo San Simón

Variado de Arroces: Arroz de marisco, Arroz con polbo e Arroz con choco

Sobremesas da casa a escoller

Bebidas

Viño branco e tinto Cervexa,

augas, refrescos

Cafés e infusións

Prezo :33€



MENU 4

Empanada da casa

Croquetas de xamon

Tosta de calamares con queixo e confitura de tomate

Saquinhos de filloa recheos de verduras con crema de queixo San Simón

Asado de carnes ao forno: costela de tenreira, costela de cerdo, criollos. Patatas fritidas e Ensalada

Sobremesas da casa a escoller

Bebidas

*Viño branco e tinto Cerveza,
augas, refrescos Cafés e infusións*

Prezo :33€



MENU 5

Empanada da casa

Croquetas de xamon

Tosta de calamares con queixo e confitura de tomate

Saquinhos de filloa recheos de verduras con crema de queixo San Simón

Plato principal a escoller (cada comensal pode escoller o que queira con previa reserva)

-Bacalao ao xeito da Escola

-Pescada en salsa verde

-Pescada á cazola

-Codillo asado con salsa agredoce

-Carrillada de Tenreira ao viño do Porto con pataca pobre

-Entrecote de tenreira á pementa con patacas e verduras salteadas

Sobremesas da casa a escoller

Bebidas

Viño branco e tinto Cervexa,

augas, refrescos Cafés e infusións

Prezo :35€

TODOS OS PREZOS INCLUEN O IVE



HORARIO DO COMEDOR

Xantar de 13:30 a 18:30 hs

Cea de 20:30 a 1:00 hs

Os menús anteriormente descritos teñen un prezo adecuado a un horario establecido para permanecer no establecemento . Unha estancia máis longa no noso comedor implicaría un aumento no prezo do menú ou solicitar xa uns menús adecuados para o evento a celebrar onde xa se contempla un aumento no prezo e un maior tempo e permanencia no establecemento.

HORARIO DA COCIÑA

- /antar de 13:30 a 15:30 hs

- Cea de 20:30 a 23:00 HS hs

NOTAS IMPORTANTES

- Os menús de adultos non se poden compartir, nin pedir medios menús, nin eliminar o postre etc etc. Só se aceptan certas modificacións no caso de querer ampliar o menú en número de platos ou cambiar as alternativas duns platos por outros.
- Non se poden introducir alimentos alleos á cociña do Pazo da Escola, só no caso de bebés, nenos e adultos con necesidades especiais que precisen unha dieta específica. O Pazo da Escola ten a opción de preparar menús alternativos sen glute, vexetarianos, veganos etc. No caso de querer traer algunha tarta temática, específica para a celebración dunha data especial, consultar antes coa dirección do restaurante
- Pazo da Escola traballa con reserva previa de mesa e menú, aceptaranse anulacións de comensais e menús con a lo menos un día de adianto. Aqueles menús reservados que sexan anulados o memo día serán facturados igualmente con opción para o cliente de poder levalo



para casa.

- *Aqueles eventos que se compoñan de máis de 10 comensais terán que escoller o postre con adianto cando determinen o menú ou sobremesa entre o listado de postres que a continuación reflexamos e deben escoller para todos o mesmo. Se se trata de menos comensais, poderán escoller o postre no momento do evento entre a selección de sobremesas que o restaurante dispoña para ese día*

- *Os viños que inclúen estes menús son brancos albariños e godellos, tintos mencias e Rioja cosecha e cunhas determinadas marcas comerciais. Calquera viño que non se axuste a esta proposta será facturado independentemente ao precio do menú. Se se quere incorporar aos menus viños de outras denominacións e gamas, deben consultalo coa dirección.*

- *Os entrantes que inclúen estes menús antes descritos son para tomar sentados en mesa. Si se quere un aperitivo no xardín, será un servizo polo que haberá que aboar un suplemento de 5€ a maiores e os aperitivos serían os seguintes:*

Empanada, croquetas, Cestas de queixos variados, bocados de calamares andaluza en chapata de cristal e alioli, hojaldre de cogomelos con panceta

SOBREMESAS

- *Coulant de chocolate con xeadado de cítricos ou Vainilla*
- *Torrada con coulis de pexego e xeadado de vainilla sobre crema inglesa e chocolate*
- *Flan de café con xeadado de noces caramelizadas*
- *Filloas recheas de crema/nata/chocolate/xeadado*
- *Tarta da avoa con xeadado de vainilla*
- *Tarta de requesón das neves con froitos vermellos e xeadado de chocolate*
- *Tarta de queixo de tetilla con xeadado de vainilla*

Mañufe- Gondomar, de xaneiro de 2024

