



Restaurante · Asador  
O Pazo

Padrón

Marzo

2021

<b>Anchoa</b> Sanfilipo	4 €/ud
<b>Bogavante</b> Asado y en Salpicón	36 €
<b>Percebe</b> (150 grs.)	33 €
<b>Berberechos</b> en Caldeirada	24 €
<b>Zamburiña</b> Mantequilla Negra y Coliflor	4 €/ud
<b>Carabinero</b> Coral Emulsionado	18 €
<b>Angulas</b> Crema de Anguila (50 gr)	60 €
<b>Pulpo</b> Asado	24 €
<b>Guisante Lágrima</b> Jugo de Chipirón	24 €
<b>Ventresca</b> de Atún Rojo en Sandwich	33 €
<b>Cocochas</b> Bacalao Romana y Callos Club Ranero	33 €
<b>Mero</b> a la Brasa	33 €
<b>Rape</b> Salsa Verde	33 €
<b>Lamprea</b> Bordalesa	33 €
<b>Solomillo</b> Cogollo Pesto	33 €
<b>Chuleta</b>	65 €/kg

### POSTRES:

Selección de Quesos	15 €
Tiramisú	9 €
Chocolate	9 €
Lemon Pie	9 €
Arroz con Leche Quemada y Trufa	10 €

## RESCALDO

( 100€  
PAX )

Infórmenos de cualquier intolerancia  
y para más detalles, pregunte por  
los platos con alérgenos.

PRECIOS I.V.A. INCLUIDO



Restaurante · Asador  
O Pazo

Padrón

19 - 21 Marzo

2021

## LARADA

3 aperitivos

5 principales

1 postre y Petit fours

70 €

## RESCALDO

3 aperitivos

7 principales

2 postre y Petit fours

100 €

Los menús son elaborados diariamente sobre  
carta y según disponibilidad de mercado.

### SUPLEMENTO:

Percebes (150 grs)	33 €
Angulas (50 grs)	60 €
Guisante Lágrima	24 €
Cocochas	33 €
Lamprea	33 €
Chuleta (Larada)	15 €
Selección de Quesos	15 €

Infórmenos de cualquier intolerancia  
y para más detalles, pregunte por  
los platos con alérgenos.

PRECIOS I.V.A. INCLUIDO