

Si la
ba rio

Gastronomía



me

SALÓN REGIO

nús

Ahora puedes disfrutar de la cocina de Silabario en un lugar histórico y emblemático, un espacio único y diferente, en el centro de Vigo, perfecto para realizar almuerzos, cenas de empresa y también para tus banquetes más especiales



me

nú

uno*

Choquito con su arroz negro y ajo asado

Costillar de ternera gallega asado y glaseado,
su jugo trufado y boniato

Bizcocho fluido de chocolate con crema inglesa
a la naranja y sorbete de mandarina

Selección de vinos y servicio de café

68 € / IVA.Inc.

(*) Proposta válida para un mínimo de 50 comensais



me

nú

dos

El huevo a baja temperatura, setas silvestres,
jamón ibérico y patata trufada

Solomillo de cerdo ibérico 5Jotas, puré al cebollino
y salsa agridulce

Bica sticky toffee con crema de azafrán y sorbete de mango

Selección de vinos y servicio de café

73 € / IVA.Inc.



—
me

nú tres

El canelón trufado de pollo de corral y boletus

Merluza del pincho con pil-pil de Tsuyu,
su caviar y coliflor salteada

Nuestra lemon pie con té matcha y hierbabuena

Selección de vinos y servicio de café

78 € / IVA.Inc



me

nú

cuatro

Tartar de atún, sésamo y aguacate con pan de gambas

Mejillón en escabeche rojo y encurtidos

Empanada artesana de maíz

Croquetas cremosas de pollo a'last

Bacalao asado en pan de brona, espinacas
y su brandada de anacardo y unto ahumado

Costillar de ternera gallega asado y glaseado,
su jugo trufado y boniato

Hojaldre de manzana horneado al momento, vainilla
y helado de canela

Selección de vinos y servicio de café.

82 € / IVA.Inc



—
me

cinco nú

Tartar de atún, sésamo y aguacate con pan de gambas

Mejillón en escabeche rojo y encurtidos

Empanada artesana de maíz

Croquetas cremosas de pollo a'last

Merluza del pincho con pil-pil de Tsuyu, su caviar
y coliflor salteada

Solomillo de cerdo ibérico 5Jotas, puré al cebollino
y salsa agridulce

Cremoso de café y avellana y helado de ron con pasas

Selección de vinos y servicio de café.

90 € / IVA.Inc



OTRAS OPCIONES...

Mariscos y entradas

Vieiras a la gallega

Almejas a la marinera tradicional

Gambones asados y al vapor

Bogavante a la plancha con sus salsas

Percebes

Cigalas

Nécoras de la ría

Centollo de la Ría

Vieiras asadas con sopa cremosa de guisantes,
jamón ibérico y anacardo ahumado

Carabinero asado, arroz carnaroli de sus corales y Codium

Centollo con huevo al punto, cebolla y huevas

Ensalada de bogavante, brotes tiernos
y vinagreta de tomate

Salpicón de bonito de Burela y erizo de mar con pil-pil de limón

Choquito con su arroz negro y ajo asado

El huevo a baja temperatura, setas silvestres,
jamón ibérico y patata trufada

El canelón trufado de pollo de corral y boletus

Ensalada de perdiz escabechada, manzana verde
y frutos secos

Pescados

Rape asado, caldeirada de nécoras y cebollitas

Mero en un fondo de almejas y espárragos verdes

Lubina de la ría asada con erizo de mar, mejillones y tirabeques

Rodaballo salvaje asado con navajas salteadas y pil-pil de limón

Merluza del pincho con pil-pil de Tsuyu, su caviar y coliflor salteada

Bacalao asado en pan de brona, su brandada aromatizada
con unto ahumado y ajostiernos

Carnes

Gallo de Mos asado, su pepitoria cremosa y zanahorias tiernas

Solomillo de ternera gallega, queso ahumado y pimientos de Padrón

Jarrete de ternera gallega estofado en su jugo, boletus y consomé
al aroma de cominos

Solomillo de cerdo ibérico 5 Jotas, puré al cebollino y salsa agridulce

Costillar de ternera gallega asado y glaseado, su jugo trufado y boniato

Cordero lechal asado a la antigua, patata a la importancia
y pimientos al carbón





Postres

Cheese cake y manzana verde

Milhoja de hojaldre y crema y helado de vainilla Bourbon

Éclair Saint -Honoré y fresa

Cremoso de tetilla, jalea de membrillo y nueces de macadamia

Fresas maceradas en Porto, chocolate negro, sal y pimienta

Biscocho fluido de chocolate con crema inglesa a la naranja y sorbete de mandarina

Bica sticky toffee con crema de azafrán y sorbete de mango

Nuestra lemon pie con té matcha y hierbabuena

Hojaldre de manzana horneado al momento, vainilla y helado de canela

Cremoso de café y avellana y helado de ron con pasas

Os esperamos!

Si la
ba rio

Gastronomía

www.silabariogastronomia.com
eventos@restaurantesilabario.com
Tel: 986 077363