

Si la
ba rio
Gastronomía



—
me

SALÓN REGIO

nús

Agora podes gozar da cociña de Silabario nun lugar histórico e emblemático, un espazo único e diferente, no centro de Vigo, perfecto para realizar xantares, ceas de empresa e tamén para os teus banquetes máis especiais



me

nú

un*

Choquiño co seu arroz negro e allo asado

Costelar de tenreira galega asado e glasado,
o seu zume trufado e batata

Biscoito fluído de chocolate con crema inglesa á laranxa
e sorbete de mandarina

Selección de viños e servizo de café

68 € / IVA.Inc.

(*) Proposta válida para un mínimo de 50 comensais



—
me

nú

dous

O ovo a baixa temperatura, cogomelos silvestres,
xamón ibérico e pataca trufada

Solombo de porco ibérico 5 Jotas, puré ao ceboliño
e salsa agridoce

Bica sticky toffee con crema de azafrán e sorbete de manga

Selección de viños e servizo de café

73 € / IVA.Inc.



—
me

nú tres

O canelón trufado de polo de curral e boletos

Pescada do pincho con pil-pil de Tsuyu, o seu caviar
e coliflor salteada

A nosa lemon pie con té matcha e hortelá

Selección de viños e servizo de café

78 € / IVA.Inc



me

nú

catro

Tartar de atún, sésamo e aguacate con pan de gambas

Mexillón en escabeche vermello e encurtidos

Empanada artesá de millo

Croquetas cremosas de polo a'last

Bacallau asado en pan de broa, espinacas e a súa brandada de anacardio e unto afumado

Costelar de tenreira galega asado e glasado, o seu zume trufado e batata

Follado de mazá enornado ao momento, vainilla e xeado de canela

Selección de viños e servizo de café

82 € / IVA.Inc



—
me

cinco nú

Tartar de atún, sésamo e aguacate con pan de gambas

Mexillón en escabeche vermello e encurtidos

Empanada artesá de millo

Croquetas cremosas de polo á'last

Pescada do pincho con pil-pil de Tsuyu, o seu caviar
e coliflor salteada

Solombo de porco ibérico 5 Jotas, puré ao ceboliño
e salsa agridoce

Cremoso de café e abelá e xeadó de ron con pasas

Selección de viños e servizo de café

90 € / IVA.Inc



OUTRAS OPCIÓN...

Mariscos e entradas

Vieiras á galega

Ameixas á mariñeira tradicional

Gambóns asados e ao vapor

Lumbrigante á prancha coas súas salsas

Percebes

Cigalas

Nécoras da ría

Centola da ría

Vieiras asadas con sopa cremosa de chícharos,
xamón ibérico e anacardio afumado

Carabineiro asado, arroz carnaroli das súas corais e Codium

Centola con ovo ao punto, cebola e ovas

Ensalada de lumbrigante, brotes tenros e vinagreta de tomate

Salpicón de bonito de Burela e ourizo de mar con pil-pil de limón

Choquiño co seu arroz negro e allo asado

O ovo a baixa temperatura, cogomelos silvestres,
xamón ibérico e pataca trufada

O canelón trufado de polo de curral e boletos

Ensalada de perdiz escabechada, mazá verde e froitos secos

Peixes

Peixe sapo asado, caldeirada de nécoras e ceboliñas

Mero nun fondo de ameixas e espárragos verdes

Robaliza da ría asada con ourizo de mar, mexillóns e tirabeques

Rodaballo salvaxe asado con navallas salteadas e pil-pil de limón
Pescada do pincho con pil-pil de Tsuyu, o seu caviar e coliflor salteada
Bacallau asado en pan de broa, a súa brandada aromatizada con unto afumado e allos tenros



Carnes

Galo de Mos asado, a súa pepitoria cremosa e cenorias tenras

Solombo de tenreira galega, queixo afumado e pementos de Padrón

Xarrete de tenreira galega estufado no seu zume,
boletos e consomé ao aroma de comiños

Solombo de porco ibérico 5 Jotas, puré ao ceboliño e salsa agridoce

Costelar de tenreira galega asado e glasado, o seu zume trufado
e batata

Año de leite asado á antiga, pataca á importancia e pementos ao carbón



Sobremesas

Cheesecake e mazá verde

Milfolla de follado e crema e xeado de vainilla Bourbon

Éclair Saint-Honoré e amorodo

Cremoso de tetilla, xelea de marmelo e noces de macadamia

Amorodos macerados en Porto, chocolate negro, sal e pementa

Biscoito fluído de chocolate con crema inglesa á laranxa e sorbete de mandarina

Bica sticky toffee con crema de azafrán e sorbete de manga

A nosa lemon pie con té matcha e hortelá

Follado de mazá enornado ao momento, vainilla e xeado de canela

Cremoso de café e abelá e xeado de ron con pasas

Agardámosvos!

Si la
ba rio

Gastronomía

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