

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

Bica *sticky toffee* con crema de azafrán e leite cru
e sorbete de manga

Selección de viños e servizo de café

40€ / 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

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

Selección de viños e servizo de café

45€ / 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

Bica *sticky toffee* con crema de azafrán e leite cru
e sorbete de manga

Selección de viños e servizo de café

47,50€ / 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 xamón ibérico e cogomelos

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

Cremoso de Tetilla, xelea de marmelo e noces de macadamia

Selección de viños e servizo de café

52,50€ / 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 xamón ibérico e cogomelos

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

Amorodos, viño do Porto e tiramisú de limón

Selección de viños e servizo de café

55,50€ / 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

Cremoso de Tetilla, xelea de marmelo e noces de macadamia

Crema de arroz doce, canela e fabas de cacao

O noso ananás coado

Froitas do bosque confeitadas en vainilla e xeados de iogur

Melocotón confeitado, esponxoso de requieixo, menta e strudel

Amorodos macerados en Porto, chocolate negro, sal e pementa

Natillas de vainilla, cacao e galleta

Crumble de mazá, crema inglesa á sidra e sorbete de mazá verde

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

Follado de mazá enfeitado ao momento, vainilla e xeados de canela

Crema catalá, piña á lapa e xeados de coco de Malaisia

Bica sticky toffee con crema de azafrán e sorbete de manga

Tortaleta de pasta brisa bretón, amorodos, crema agre
e xeados de queixo

Agardámosvos!

Si la
ba rio

Gastronomía

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