





me

nú

**uno**

Choquito con su arroz negro y ajo asado

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Bica "sticky toffee" con crema de azafrán y leche cruda  
y sorbete demango

\*\*\*\*

Selección de vinos y servicio de café

\*\*\*\*

37€ / IVA.Inc.



—  
me

nú

dos

El huevo a baja temperatura, setas silvestres,  
jamón ibérico y patatatrufada

\*\*\*\*

Solomillo de cerdo ibérico 5 Jotas, puré alcebollino  
y salsa agridulce

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Selección de vinos y servicio de café

\*\*\*\*

45€ / 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

\*\*\*\*

Bica “sticky toffee” con crema de azafrán  
y leche cruda y sorbete demango

\*\*\*\*

Selección de vinos y servicio de café

\*\*\*\*

47,50€ / 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 jamón ibérico y setas

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Cremoso de tetilla, jalea de membrillo y nueces de macadamia

\*\*\*\*

Selección de vinos y servicio de café.

\*\*\*\*

52,50€ / 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 jamón ibérico y setas

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Fresas, vino de Oporto y tiramisú de limón

\*\*\*\*

Selección de vinos y servicio de café.

\*\*\*\*

55,50€ / 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

Cremoso de tetilla, jalea de membrillo y nueces de Macadamia

Crema de arroz dulce, canela y habas de cacao

Nuestra piña colada

Frutas del bosque confitadas en vainilla y helado de yogurt

Melocotón confitado, esponjoso de requesón,  
hierbabuena y strudell

Fresas maceradas en Porto, chocolate negro, sal y pimienta

Natillas de vainilla, cacao y galleta

Crumble de manzana, crema inglesa a la sidra y  
sorbete de manzana verde

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

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

Crema catalana, piña a la llama y helado de coco Malasia

Bica "sticky toffee" con crema de azafrán y sorbete demango

Tartaleta de pasta brisa bretón, fresas, crema agria y helado de queso

Si la  
ba rio

Gastronomía

[www.silabariogastronomia.com](http://www.silabariogastronomia.com)  
[eventos@restaurantesilabario.com](mailto:eventos@restaurantesilabario.com)  
Tel: 986 077363