



Placado
RESTAURANTE

C/ Lucena, 18
CARRIL
36610
Vilagarcia de Arousa
Pontevedra

tel 986 51 15 07
fax 986 505 331

info@hotelcarril.com
www.hotelcarril.com

MENÚS
2010

MENÚS 2010

C/ Lucena, 18
CARRIL
36610
Vilagarcia de Arousa
Pontevedra

tel 986 51 15 07
fax 986 505 331

info@hotelcarril.com
www.hotelcarril.com

Placado

RESTAURANTE

ENTRANTES

- Tosta de paleta ibérica con tomate - 1,50€
- Tosta de ventresca con tomate y piquillo - 1,50€
- Langostinos crujientes con espuma de calabaza - 7,00€
- Raxo de pulpo a la plancha con espuma de patata - 7,00€
- Pulpo á feira - 7,00€
- Tatín de foie con manzana - 8,00€
- Carpaccio de buey con aceite de trufa y virutas de parmesano - 5,00€
- Cecina de ciervo con aceite de nuez - 5,00€
- Almejas a la marinera - 6,50€
- Almejas al ajillo - 6,50€
- Brocheta de pulpo y langostinos con espuma de patata - 6,00€
- Parrillada de verduras con salsa de soja - 4,00€
- Ensalada de salmón marinado y queso tetilla - 4,00€
- Ensalada de rulo de cabra caramelizado con frutos secos - 4,00€
- Ensalada de ventresca de atún con canónigos y piquillos - 4,00€
- Hojaldre de verduras y rulo de cabra - 4,00€
- Hojaldre de paleta ibérica y parmesano - 4,50€
- Lasañas de verduras con jamón ibérico y parmesano - 4,00€
- Pastel de cabracho - 3,50€
- Salteado de alcachofas y langostinos - 5€
- Pisto con huevo pochado y espuma de patata - 6,50€
- Salpicón de rape y langostinos – 10,00€

Nota:

Elabore su propio menú escogiendo entre nuestros entrantes, platos principales y postres.
Los precios que acompañan a nuestra oferta son por persona y no incluyen bodega.
IVA incluido en el precio.

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

TELF: 986 51 15 07 / info@hotelcarril.com

MENÚS 2010

C/ Lucena, 18
CARRIL
36610
Vilagarcia de Arousa
Pontevedra

tel 986 51 15 07
fax 986 505 331

info@hotelcarril.com
www.hotelcarril.com

Placado

RESTAURANTE

PLATOS PRINCIPALES

- Osobuco de ternera – 17,50€
- Presa ibérica a la plancha con aceite de ajo – 18,00€
- Carrilleras ibéricas con espuma de patata – 17,00€
- Magret de pato con frutos rojos – 16,50€
- Pierna de cordero lechal en su jugo – 19,00€
- Croca de ternera a la plancha – 16,00€
- Dolomillo de vaca – 19,00€
- Entrecote de buey – 18,00€
- Lomo de cochinitillo confitado con miel y romero – 20,00€
- Carne ó caldeiro – 13€
- Fideuá de almejas – 18,00€
- Arroz con almejas – 18,00€
- Merluza guisada con almejas – 20,00€
- Merluza sobre crema de calabacín y coulés de pimiento rojo – 19,00€
- Bacalao al horno – 17,50€
- Bacalao sobre crema de coliflor y ajada – 17,50€
- Rape con langostinos y verduras – 18,50€
- Rape con almejas – 19,00€
- Chipirones con arroz cremoso de verduras – 16,00€
- Rodaballo al horno con salteado de setas – 18,00€

Nota:

Elabore su propio menú escogiendo entre nuestros entrantes, platos principales y postres.
Los precios que acompañan a nuestra oferta son por persona y no incluyen bodega.
IVA incluido en el precio.

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

TELF: 986 51 15 07 / info@hotelcarril.com

MENÚS 2010

C/ Lucena, 18
CARRIL
36610
Vilagarcia de Arousa
Pontevedra

tel 986 51 15 07
fax 986 505 331

info@hotelcarril.com
www.hotelcarril.com

Placado

RESTAURANTE

POSTRES

- Tiramisú – 5,00€
- Tarta de la abuela – 5,00€
- Tarta de queso al horno con helado de dulce de leche – 4,50€
- Tarta de queso fría con confitura de fresa – 5,00€
- Tatín de manzana con helado de vainilla – 5,00€
- Bomba de chocolate caliente con helado de yogur – 6,00€
- Cremoso de arroz con leche con helado de dulce de leche – 5,00€
- Flan de huevo con nata – 3,00€
- Flan de chocolate / flan de café – 3,50€
- Tarta de almendra con helado de nata – 4,50€
- Helado de vainilla con pedro ximénez – 4,00€
- Crema de limón con castañas en almíbar – 4,50€

Nota:

Elabore su propio menú escogiendo entre nuestros entrantes, platos principales y postres.
Los precios que acompañan a nuestra oferta son por persona y no incluyen bodega.
IVA incluido en el precio.

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

TELF: 986 51 15 07 / info@hotelcarril.com