



*Placado*  
RESTAURANTE

C/ Lucena, 18  
CARRIL  
36610  
Vilagarcia de Arousa  
Pontevedra

tel 986 51 15 07  
fax 986 505 331

[info@hotelcarril.com](mailto:info@hotelcarril.com)  
[www.hotelcarril.com](http://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

### MENÚ A - 30 €

- Hojaldre de verduras con jamón ibérico y rulo de cabra
- Confit de pato con patatas asadas y compota de manzana
- Postre

### MENÚ B - 30 €

- Tostas de paleta ibérica con tomate y aceite de ajo
- Tostas de paté de centollo
- Rissotto de verduras con chipirones
- Postre

### MENÚ C - 35 €

- Pulpo gratinado con piperrada y queso San Simón
- Montadito de morcilla con piquillo y huevito de codorniz
- Croca de ternera guisada
- Postre

### MENÚ D - 36 €

- Lasañitas de verduras con jamón ibérico y parmesano
- Tosta de ventresca de bonito
- Presa de cerdo ibérico a la parrilla
- Postre

#### Nota:

Los menús tienen incluida la bebida, excepto los degustación que tendrían la bodega a parte.

IVA incluido en el precio.

#### INFORMACIÓN Y RESERVAS:

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

# MENÚS 2010

# Placado

## RESTAURANTE

### MENÚ E - 36 €

- Vieira al horno
- Pulpo al ajillo con langostinos
- Carne ó caldeiro
- Postre

### MENÚ F - 38 €

- Carpaccio de buey con aceite de trufa
- Montadito de salmón marinado con tomate y mozzarella
- Tiras de ternera a la pimienta rosa
- Postre

### MENÚ G - 40 €

- Ensalada de rulo de cabra caramelizado y frutos secos
- Salpicón de rape y langostinos
- Carrilleras de cerdo ibérico con crema de patata
- Postre

C/ Lucena, 18  
CARRIL  
36610  
Vilagarcia de Arousa  
Pontevedra

tel 986 51 15 07  
fax 986 505 331

info@hotelcarril.com  
www.hotelcarril.com

#### Nota:

Los menús tienen incluida la bebida, excepto los degustación que tendrían la bodega a parte.

IVA incluido en el precio.

#### INFORMACIÓN Y RESERVAS:

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

*Placado*  
RESTAURANTE

C/ Lucena, 18  
CARRIL  
36610  
Vilagarcia de Arousa  
Pontevedra

tel 986 51 15 07  
fax 986 505 331

[info@hotelcarril.com](mailto:info@hotelcarril.com)  
[www.hotelcarril.com](http://www.hotelcarril.com)

MENÚS  
DEGUSTACIÓN  
2010

**MENÚS  
DEGUSTACIÓN  
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

R E S T A U R A N T E

## **MENÚ DEGUSTACIÓN "A" - 30 €**

- Almejas a la marinera
- Magret de pato sobre tosta de nueces con mermelada de vino
  - Chipirones con habitas verdes y tomatitos secos
  - Chuletillas de cordero con piquillos y cremoso de patata
- Postre

## **MENÚ DEGUSTACIÓN "B" - 30 €**

- Salteado de pulpo y langostinos con espuma de patata
  - Rape con pisto
  - Codorniz rellena con patatas al tomillo
- Prepostre
- Postre

## **MENÚ DEGUSTACIÓN "C" - 30 €**

- Tosta de pisto y huevito de codorniz
- Ensalada de supremas de codorniz escabechadas
- Milhojas de mozzarella, tomate y salmón marinado
  - Croca de ternera con trigueros y piquillos
- Prepostre
- Postre

### **Nota:**

Los menús tienen incluida la bebida, excepto los degustación que tendrían la bodega a parte.

IVA incluido en el precio.

### **INFORMACIÓN Y RESERVAS:**

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

**MENÚS  
DEGUSTACIÓN  
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

R E S T A U R A N T E

## PREPOSTRES

- Copita de arroz con leche
- Helado de vainilla con Pedro Ximénez
- Vasito de café e infusión de canela
- Crema de limón con castaña en almíbar

## POSTRES

- Tatín de manzana con helado de vainilla
- Higos en almíbar templados con crema inglesa
  - Tarta de tres chocolates
- Bomba de chocolate con helado de yogur
  - Tarta de queso fría
  - Tarta de queso al horno
- Piña confitada con helado de coco y sirope de porto
  - Flan de huevo con nata
- Tarta de almendra con helado de nata
  - Tiramisú
- Cremoso de arroz con leche y helado de caramelo

**Se ruega que elijan el mismo postre para toda la mesa.**

### Nota:

Los menús tienen incluida la bebida, excepto los degustación que tendrían la bodega a parte.

IVA incluido en el precio.

### INFORMACIÓN Y RESERVAS:

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

**MENÚS  
DEGUSTACIÓN  
2010**

C/ Lucena, 18  
CARRIL  
36610  
Vilagarcía de Arousa  
Pontevedra

tel 986 51 15 07  
fax 986 505 331

info@hotelcarril.com  
www.hotelcarril.com

# Placado

R E S T A U R A N T E

**MENÚ DEGUSTACIÓN “D” - 32 €**

- Blinis de mozzarella y salmón
- Raviolis de boletus con salsa de tomate y verduras
- Lasañita de pulpo con piperrada y San Simón
- Suprema de pularda rellena con arroz salvaje
- Prepostre
- Postre

**MENÚ DEGUSTACIÓN “E” - 32 €**

- Ensaladita de ventresca con canónigos, piquillos y parmesano
- Brocheta de langostinos con espuma de calabaza
- Pierna de cordero lechal en su jugo
- Prepostre
- Postre

**MENÚ DEGUSTACIÓN “F” - 35 €**

- Hojaldre de verduras
- Salteado de setas shitake y langostinos
- Lomito de merluza con ajada y crema de coliflor
- Medallón de solomillo de ternera con foie
- Prepostre
- Postre

**Nota:**

Los menús tienen incluida la bebida, excepto los degustación que tendrían la bodega a parte.

IVA incluido en el precio.

**INFORMACIÓN Y RESERVAS:**

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