

# VINOS / WINES

## RIBEIROS

Casal de Arman	16,00 euros
Solbeira	16,00 euros
Colección Costeira	16,00 euros
San Clodio	16,00 euros
Quinta Avelino	16,00 euros
Coto Gomariz	16,00 euros
Gran Reboreda	16,00 euros
Pazo Casanova Maxima	29,00 euros

## RIBEIRO TINTO

A Toma das Pasas	18,00 euros
Cuve Caco	27,00 euros

## RIBEIRA SACRA

Regoa	16,00 euros
Proencia Barrica	25,00 euros

## VALDEORRAS

A Coroa	17,00 euros
Viña Guitián	19,00 euros
Guitián Barrica	27,00 euros

## VALDEORRAS TINTO

Pagos de Galir Rosa Ribeiro	20,00 euros
-----------------------------	-------------

## ALVARIÑOS

Condes de Albarei	17,00 euros
Pazo Bayón	19,00 euros
Fillaboa	17,00 euros
Paco y Lola	20,00 euros
Pazo Señoráns	24,00 euros
Pazo Señoráns Selección Añada	44,50 euros
Santiago Ruíz	27,00 euros
Terras Gauda	20,00 euros
Martín Codax	18,00 euros

## ROSADOS

Miguel Torres Rose	16,50 euros
--------------------	-------------

## MONTERREY

Gargalo Lias	18,00 euros
Gargalo Carballo	20,00 euros

## CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta	25,00 euros
Mauro	38,00 euros
Pago Florentino	25,50 euros

## NAPA VALLEY (E.E.U.U.)

Marimar Torres Chardonnay Ferm. Barrica	39,50 euros
---	-------------

## D.O. EL BIERZO

Pitacum	18,00 euros
---------	-------------

## D.O. CIGALES

César Príncipe	26,00 euros
----------------	-------------

## RIOJA CRIANZA

Viña Izadi	16,00 euros
Viña Izadi Magnum	28,00 euros
Valserrano	16,00 euros
Valserrano Magnum	28,00 euros
Luis Cañas	16,00 euros
Propiedad H. Remondo	30,00 euros
La Montesa Magno	28,00 euros

## RIOJA RESERVA

200 Monjes	39,00 euros
Contino	30,00 euros
Lavicalanda	23,00 euros
Marqués de Vargas	26,00 euros
Fincas Ganuza	30,00 euros
Sierra Cantabria Colección Privada	39,00 euros
Valserrano Finca Montevejo	40,00 euro

## RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro Crianza	26,00 euros
Dehesa de la Canónigos Crianza	26,00 euros
Pago de Carovejas Crianza	30,00 euros
Viña Sastre Crianza	25,00 euros
López Cristobal Crianza	21,00 euros
López Cristobal Magnum	43,00 euros

# BEBIDAS / DRINKS

## CAVA

Gramona Rosado	28,00 euros
Juve Camps	24,00 euros
Anna de Codorniu	20,00 euros

## CHAMPÁN / CHAMPAGNE

Moët Chandon	58,00 euros
Moët Chandon Rose Imperial	60,00 euros
Luis Roederer Rose	98,00 euros
Don Perignon	185,00 euros
Cristal	200,00 euros
Piper-Heidsieck Rose	61,00 euros

## REFRESCOS / REFRESHMENTS

Agua 1/3 / Water	1,10 euros
Agua Grande / Big water	3,00 euros
Refresco 35 cl. / Refreshments 35 cl.	2,10 euros
Refresco / Refreshments	1,70 euros
Estrella Galicia Caña / Beer	1,25 euros
Estrella Galicia Copa Caña / Beer 30 cl.	1,80 euros
Estrella Galicia Bok / Beer bok	3,10 euros
Zumo Natural / Natural orange juice	4,20 euros
Mosto / Grape juice	1,80 euros
Aquarius 30cl.	2,40 euros
Nestea	2,10 euros

Todos los precios tienen el I.V.A incluido.  
El precio en terraza incrementará 0.50 euros.



## PAZO DE ALTAMIRA RESTAURANTE

### Categoría: **Un Garfo**

Nº Signatura: R-CO-003494

Nuestra carta está basada en productos autóctonos de máxima calidad, desarrollando una Cocina Gallega dotada de toques de modernidad, con excelentes platos elaborados por nuestros cocineros.

Para más información consulte con nuestro maitre.

# MENÚ

Apto para:

(D) Diabéticos, (C) Celíacos, (V) Vegetarianos

## ENTRANTES / STARTERS

Sopa (D)	4,00 euros
Soup	
Consomé de yema y jerez (D)	6,00 euros
Consomme with egg yolk and sherry	
Ensalada Altamira (D/C)	12,50 euros
Altamira Salad	
Carpaccio de buey ahumado con aliño (D/C)	10,50 euros
Smoked ox carpaccio with dressing	
Pastel de verduras con salsa suave (D/V)	10,00 euros
Vegetables Cake	
Pastel de kabratxo, salsa rosa	10,00 euros
Kabratxo Cake	
Jamón de bellota (C)	19,50 euros
Acorn Ham	
Coca de xoubas escalibada, jamón y queso (D)	9,00 euros
"Coca" of fish, ham and cheese	
Mollejas de cordero a la antigua	12,00 euros
Sweetbreads of lamb	
Tosta de verdel, berenjena, pimientos del piquillo (D)	9,00 euros
Toast of mackerel, eggplant and red peppers	
Revuelto de erizos y algas (C/D)	11,00 euros
Scrambled eggs with sea urchin and seaweed	
Ensalada tibia de picantón (C)	10,00 euros
en escabeche y langostinos	
Chicken salad with Prawns	

Habitas tiernas con setas y jamón (C/D)	9,50 euros
Beans with mushrooms and ham	
Chocos muradana (C/D)	14,50 euros
Muradana Squids	
Parrillada de verduras con ajo aceite (V/C/D)	12,00 euros
Grill of vegetables	
Tostas de queso de cabra con cebollita caramelizada y nuez	9,50 euros
Cheese toast with onion and nut	
Tagliolini al pesto con frutos del mar (D)	9,50 euros
Noddles with sea fruits	
Tumaca con jamón ibérico	9,00 euros
Tumaca with iberian ham	
Pulpo a la plancha (C)	15,00 euros
Octopus	
Pulpo a feira (C)	12,00 euros
Octopus Feira	
Briks de langostino con queso de arzáa ulloa y cecina	12,00 euros
Shrimp briks with cheese	

Pan	0,80 euro
Bread	

Todos los precios tienen el I.V.A incluido.  
El precio en terraza incrementará 0.50 euros.



PAZO DE ALTAMIRA  
RESTAURANTE

### PESCADOS POR PESO (Kg.) / FISH (Kg.)

Sargo (C/D) <i>Silverfish</i>	35,90 euros
Palometa Roja (C/D) <i>Smoked Mackerel</i>	45,00 euros
Besugo (C/D) <i>Bream</i>	50,00 euros
Merluza del Pincho (C/D) <i>Hake</i>	40,00 euros
Lubina (C/D) <i>Sea Bass</i>	45,00 euros
Bacalao a la parrilla (ración) (C/D) <i>Sautéed Cod (portion)</i>	15,00 euros
<b>MARISCOS POR PESO (Kg.) / SEAFOOD (Kg.)</b>	
Percebe <i>Goose Barnacles</i>	110,00 euros
Navajas <i>Clams</i>	36,90 euros
Centolla <i>Spider Crab</i>	50,00 euros
Camarón <i>Shrimps</i>	110,30 euros
Lubrigante <i>Galician Lobster</i>	75,00 euros
Langosta <i>Lobster</i>	130,00 euros
Ostra flor (6 UNIDADES) <i>Oysters</i>	10,00 euros
Ostra Napoleón (6 UNIDADES) <i>Napoleon Oyster</i>	22,00 euros
Berberechos (ración) <i>Cockles (portion)</i>	11,30 euros
Zamburiñas (ración) <i>Small Pilgrim's scallops (portion)</i>	11,00 euros

### ARROCES / RICES

Arroz Altamira (C) <i>Rice Altamira</i>	18,00 euros
Arroz con Zamburiñas <i>Rice with small Pilgrim's scallops</i>	16,00 euros
Arroz negro de Sepia <i>Black rice</i>	16,00 euros
Arroz cremoso de verduras (C/D/V) <i>Cream Rice with Vegetables</i>	9,00 euros

### CARNES / MEAT

Paletilla de cordero lechal <i>Sternum of lamb</i>	18,00 euros
Magret de pato al Pedro Ximenez con frutas de temporada. <i>Magret of duck</i>	18,00 euros
Cochinillo confitado <i>Sucking-pig</i>	13,50 euros
Rabo de buey al vino tinto <i>Ox tail</i>	16,00 euros

### CARNES A LA PARRILLA / OUR GRILLED MEATS

Punta de buey <i>Ox top</i>	18,00 euros
Punta de ternera gallega <i>Veal top</i>	15,00 euros
Secreto de ibérico <i>Iberian pork meat</i>	18,00 euros
Lomo de buey <i>Ox sir loin</i>	16,00 euros



Todos los precios tienen el I.V.A incluido.  
El precio en terraza incrementará 0.50 euros.



### POSTRES DESSERTS

Cremoso de requesón das neves con miel <i>Creamy of "as neves curd" with honey</i>	5,00 euros
Delicia de chocolate <i>Chocolate delight</i>	6,00 euros
Cañitas de carballiño rellenas de crema <i>Cañitas de Carballiño with cream</i>	6,80 euros
Crema de huevo asado con su espuma. <i>Egg cream</i>	4,90 euros
Biscuit de higos con chocolate caliente. <i>Figs biscuit with hot chocolate</i>	5,20 euros
Copa Altamira con helado de vainilla, fresa y chocolate con fruta de temporada y chocolate caliente. <i>Altamira cup (ice cream strawberry and chocolate with fruits)</i>	6,50 euros
Peras al vino <i>Pears with wine</i>	4,50 euros
Macedonia (V) <i>Macedonian of fruits</i>	4,50 euros
Tarta Altamira Tarta de castañas con baño de chocolate <i>Altamira cake (chestnuts cake with chocolate)</i>	5,50 euros



Todos los precios tienen el I.V.A incluido.  
El precio en terraza incrementará 0.50 euros.

PAZO DE ALTAMIRA  
RESTAURANTE

### CAFÉ E INFUSIONES COFFE & INFUSIONS

Café	1,10 euros
Café Irlandés <i>Irish Coffee</i>	3,50 euros
Café Vienés <i>Viennese Coffee</i>	3,70 euros
Carajillo <i>Coffee with a Dash of Brandy</i>	2,10 euros
Infusiones <i>Infusions</i>	1,10 euros
Té Altamira <i>Altamira Tea</i>	1,90 euros
Chocolate <i>Chocolate</i>	1,10 euros
Chocolate con nata <i>Chocolate With Whipped Cream</i>	1,50 euros
Chocolate Altamira <i>Altamira Chocolate</i>	1,90 euros

### LICORES SPIRITS

Barceló Imperial	7,8 euros
JB	3,7 euros
Jack Daniels	6,15 euros
Duque De Alba	6,4 euros
G' vine	10,8 euros
Carlos I.	8,3 euros

Para más información consulte con nuestro maitre.