

NÉBOA

- OURENSE -

NUESTRA CARTA

PARA EMPEZAR CON ENTRANTES FRIOS

Anchoas del Cantábrico   22.00 €

Ensaladilla Rusa     10.50 €

TABLAS 1/2 ENTERA

Tabla de quesos gallegos    15.00 € 21.00 €

Quesos selectos: Savel de Airas Moniz (O Outeiro), queso curado Santo André (Cebreiro), queso de oveja O Rexo (Allariz) y queso de cabra Riola (Allariz)

Tabla de jamón Ibérico de cebo 11.00 € 17.00 €

Cecina de buey 16.00 € 23.00 €

ENSALADAS

Ensalada de jamón Ibérico y ventresca    15.50 €

Ensalada mixta  6.00 €

TAR-TAR

De Atún Rojo Salvaje de Almadraba     19.50 €

De salmón ahumado y aguacate     19.50 €

De solomillo de Ternera Gallega    19.50 €

De solomillo de vaca Rubia Gallega medalla de Oro     categoría Embajadora 26.00 €

NUESTROS ENTRANTES CALIENTES

Alcachofas gratinadas con Arzúa y jamón Ibérico (3 unid)   15.50 €

Croquetas caseras (8 unid)    15.50 €

Langostinos crujientes (5 unid)      12.50 €

Chipirones fritos     14.50 €

Vieiras del pacífico a la plancha   16.50 €

Pulpo a la brasa con parmentier de trufa    22.50 €

CONTINUAR CON PLATOS PRINCIPALES

Parrillada de verduras	13.50 €
Pescado del día a la plancha	S/M
Tallarines de choco	17.50 €
Risotto de Shitake	16.00 €
Secreto de cerdo selecta a la parrilla	17.50 €
Jarrete de Ternera Gallega con parmentier de trufa	17.50 €
Entrecot de Ternera Gallega Suprema	22.50 €
Picaña de ternera	16.00 €
Croca de vaca Rubia Gallega medalla de Oro categoria Embajadora	20.50 €
Chuleton de vaca Rubia Gallega medalla de Oro categoria Embajadora (30 días de maduración)	85.00 €/kg

TERMINAR CON DULCES

Torrija de brioche caramelizada	6.00 €
Filloa rellena de crema de castaña	6.50 €
Coulant de chocolate	5.50 €
Tarta de queso al horno	6.50 €

LISTA DE ALERGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes y
frutos secos



Soja



Lácteos



Frutos
de cáscara



Apio



Mostaza



Granos
de sésamo



Dióxido de
azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

Si tiene algún problema de intolerancia o alergia alimenticia, háganoslo saber para
poder guiarle en su experiencia gastronómica