

HOTEL SPA
BOSQUE MAR

CARTA DEL RESTAURANTE



Para consultas sobre alérgenos pregunte a nuestro personal



ENTRANTES FRÍOS

Empanada Casera	5.50€
Salmón Ahumado en Nuestra Casa, con madera de higuera	9.00€
Ensalada Bosque Mar (salmon, aguacate, lechuga, tomate)	10.50€
Ensalada de Rulo de Cabra con Frutos Secos y Miel	10.50€
Ensalada Templada de Chipirones	11.00€
Ensalada de Bacalao Ahumado con Naranja	11.00€
Ensalada Templada de Vieiras y Langostinos	12.50€
Tartar de Salmón Ahumado en casa	12.00€
Terrina de Manzana, Queso de Cabra y Foie	12.00€
Jamón Ibérico	17.00€

ENTRANTES CALIENTES

Pimientos de Padrón	4.50€
Crema de Verduras	5.00€
Caldo Gallego	5.00€
Crema de Marisco con Crujiente de Langostino	5.50€
Crema de Espárragos	5.50€
Croquetas Caseras	8.00€
Crêpes Rellenas de Verduritas con Salsa Teriyaki	9.00€

HUEVOS Y PASTAS

Tortilla Española (2 Pax)	7.50€
Revuelto de Setas	7.50€
Huevos Rotos con Pan de Maíz y Chips	8.00€
Revuelto de Gambas y Espinacas	10.50€
Espagueti a la Carbonara	9.00€
Espagueti a la Boloñesa	9.50€
Macarrones con Jamón y Queso	9.50€
Espagueti con Gambas y Verduritas	11.00€
Cintas Nido con Almejas y Calabacín	12.50€
Fideos con Almejas (mín. 2 Pax)	13.00€/Pax
Pan	0.40€/Pax

**La mayoría de las verduras y hortalizas son cultivadas en nuestro propio huerto.*

MARISCOS

Mejillones al Vapor o a la Plancha.....	5.50€
Vieira del Chef (Pieza).....	7.50€
Chipirones a la Plancha o Encebollados.....	8.50€
Carpaccio de Vieira con Wakame.....	9.00€
Gambas a la Plancha.....	11.00€
Zamburiñas a la Plancha.....	11.50€
Langostinos Crujientes.....	11.50€
Navajas a la Plancha.....	12.50€
Berberechos a la Sartén.....	12.50€
Almejas a la Marinera.....	19.50€
Pulpo a la Plancha con Puré de Cachelos y Ajada.....	13.00€
Pulpo á Feira.....	16.50€

ARROCES

Risotto de la Huerta.....	10.50€
Risotto de Pulpo con Queso de Tetilla.....	12.00€
Sepia en su Tinta con Arroz.....	12.50€
Paella de Verduras (mín. 2 Pax).....	12.50€/Pax
Paella Mixta (mín. 2 Pax).....	13.50€/Pax
Paella de Mariscos (mín. 2 Pax).....	15.50€/Pax
Arroz con Bogavante (mín. 2 Pax).....	23.00€/Pax

PESCADOS

Caldeirada de Raya.....	13.00€
Salmón a la Plancha.....	12.00€
Lenguado a la Plancha.....	18.00€
Rodaballo Salvaje con Zamburiñas.....	20.00€
Lubina de la Ría a la Plancha.....	18.00€
Tataki de Atun con Sésamo y Crema de Aguacate.....	18.00€
Rape con Almejas.....	19.00€

CARNES

Escalopines de Ternera al Oporto o a la Pimienta.....	14.50€
Magret de Pato a la Naranja.....	13.00€
Chuleta de Ternera	15.50€
Entrecot de Ternera a la Plancha o a la Pimienta.....	16.50€
Lascas de Solomillo de Ternera con Verduritas.....	15.00€
Chuletillas de Cordero a la Plancha	16.50€
Solomillo de Ternera con Salsa de Champiñones.....	17.00€
Solomillo de Ternera con Foie y Confitura de Grosellas.....	18.00€

**Ternera Gallega de Indicación Geográfica Protegida. La mayoría de nuestros pescados y mariscos son de comercio y pesca local.*

POSTRES

Helado Casero (Bola).....	1.60€
Fruta de Temporada.....	2.50€
Macedonia de frutas	3.00€
Flan de Huevo	3.00€
Crema Catalana.....	3.50€
Leche Frita.....	3.50€
Crepes con Salsa de Fresa o Chocolate	3.50€
Crepes con Helado	3.75€
Tarta de Chocolate	3.75€
Fondant de Chocolate	4.00€
Torrija de Brioche con Helado.....	4.50€
Semiesfera de Chocolate Blanco Relleno de Crema de Mango ..	4.50€

**Todos nuestros postres son elaborados artesanalmente en nuestro obrador, por lo que pueden llegar a demorar diez minutos.*

***Para cualquier duda sobre alérgenos, puede consultar a nuestro personal de restaurante*

