

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.....	10.00€
Ensalada Bosque Mar(salmón, aguacate, lechuga, tomate).....	11.50€
Ensalada de rulo de cabra con frutos secos y miel.....	11.50€
Ensalada templada de chipirones.....	12.50€
Ensalada de bacalao ahumado con naranja.....	12.00€
Ensalada templada de vieiras y langostinos.....	13.00€
Tartar de salmón ahumado en casa.....	13.00€
Terrina de manzana y foie.....	13.00€
Jamón Ibérico.....	17.00€

ENTRANTES CALIENTES

Pimientitos de la huerta de temporada.....	5.50€
Crema de verduras.....	5.00€
Caldo gallego.....	5.00€
Crema de marisco con crujiente de langostino.....	6.00€
Crema de espárragos.....	5.50€
Croquetas caseras.....	9.50€
Crépes rellenas de verduritas con salsa teriyaki.....	10.50€

HUEVOS Y PASTAS

Tortilla española (2 Pax).....	8.50€
Revuelto de setas.....	8.00€
Huevos rotos con pan de maíz y chips.....	8.50€
Revuelto de gambas y espinacas.....	10.50€
Espaguetti a la carbonara.....	9.50€
Espaguetti a la boloñesa.....	10.00€
Macarrones con jamón y queso.....	10.00€
Espaguetti con gambas y verduritas.....	11.50€
Pasta con navajas gallegas.....	12.50€
Fideos con almejas (min. 2 Pax).....	13.00€
Pan.....	0.50€

MARISCOS

Mejillones al vapor o a la plancha.....	6.00€
Vieira del chef (Pieza).....	7.50€
Chipirones a la plancha o encebollados.....	9.50€
Gambas a la plancha.....	11.50€
Zamburiñas a la plancha.....	12.50€
Langostinos crujientes.....	12.00€
Navajas a la plancha.....	12.50€
Berberechos a la sartén.....	12.50€
Almejas a la marinera.....	16.00€
Pulpo a la plancha con puré de cachelos y ajada.....	13.00€
Pulpo a feira.....	17.00€

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

ARROCES

Risotto de la huerta.....	11.00€
Risotto de pulpo con queso de tetilla.....	13.00€
Sepia en su tinta con arroz.....	12.50€
Paella de verduras (min 2 Pax).*Precio por persona.....	12.50€
Paella mixta (mín. 2 Pax)...*Precio por persona.....	14.00€
Paella de mariscos (min. 2 Pax).*Precio por persona.....	16.00€
Arroz con bogavante (min. 2 Pax)*Precio por persona.....	23.00€/

PESCADOS

Caldeirada de raya.....	13.00€
Salmón a la plancha.....	12.50€
Lenguado a la plancha.....	18.00€
Rodaballo salvaje con zamburiñas.....	23.00€
Lubina de la Ria a la plancha.....	18.50€
Tataki de atún con sésamo y crema de aguacate.....	18.50€
Rape con almejas.....	19.50€

.

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

CARNES

Escalopines de ternera al Oporto o a la pimienta.....	15.00€
Magret de pato a la naranja.....	14.00€
Chuleta de ternera.....	16.00€
Entrecot de ternera a la plancha o a la pimienta.....	16.50€
Lascas de solomillo de ternera con verduritas.....	16.00€
Chuletillas de cordero a la plancha.....	17.00€
Solomillo de ternera con salsa de champiñones.....	18.00€
Solomillo de ternera con foie y confitura de grosellas.....	19.50€

.

POSTRES

Helado casero (Bola).....	1.80€
Helado frito.....	5.50€
Macedonia de frutas.....	2.50€
Flan de huevo.....	3.00€
Crema catalana.....	3.75€
Leche frita.....	3.75€
Crepes con salsa de fresa o chocolate.....	4.00€
Crepes con helado.....	4.50€
Tarta de chocolate.....	4.50€
Fondant de chocolate.....	4.50€
Torrija de brioche con helado.....	5.00€
Helado de tetilla gallega con crema de membrillo.....	4.00€

"La leche utilizada en los postres es 100% de origen gallego"

"Todos nuestros postres son elaborados artesanalmente en nuestro obrador, por lo que pueden llegar a demorarse diez minutos"

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

