



MENÚS XANTAR - CEAS ADULTOS
Decembro 2025-ano 2026

MENÚ 1 (tapas)

**Ensalada de brotes con mazá,
granada, parmesano e vinagreta de
fritos secos, mel e mostaza*

** Empanada da casa (atún e carne)*

** Croquetas de xamón*

** Ovo poché con velouté de verduras
e migas de zorza*

**Tosta de calamares con dous queixos e confitura de tomate*

**Saquiños de filloa recheos de veruras con salsa de queixo San Simón*

Postre a escoller no listado

Bebidas

Vño branco e tinto

Cerveza, augas, refresco

s Cafés e infusións

Prezo: 27€



MENÚ 2 (ARROCES)

* *Empanada da casa (atún e carne)*

* *Croquetas de xamón*

* *Tosta de calamares con dous queixos e confitura de tomate*

Degustación de tres arroces : Arroz con mariscos, arroz con polbo e Arroz con choco

(Serviranse os tres arroces en cazolas de barro ao centro da mesa para que todos os comensais proben dos tres)

Postre a escoller no listado

Bebidas

Vño branco e tinto

Cervexa, augas, refresco

Cafés e infusións

Prezo: 34€



MENÚ 3 (CHURRASCO FORNO)

* *Empanada da casa (atún e carne)*

* *Croquetas de xamón*

* *Tosta de calamares con dous queixos e confitura de tomate*

Churrasco ao forno : Costela de porco, tenreira, criollos

Patacas fritidas e ensalada

Postre a escoller no listado

Bebidas

Vño blanco e tinto

Cervexa, augas, refresco

Cafés e infusións

Prezo: 33€



MENÚ 4 (PEIXES E CARNES)

* *Empanada da casa (atún e carne)*

* *Croquetas de xamón*

* *Tosta de calamares con dous queixos e confitura de tomate*

*Merluza á cazola / Merluza en salsa verde / carrillada de tenreira ao Pedro Ximénez /
Codillo asado (escoller un deles para todo o grupo ou cada un pode escoller o que queira previamente)*

Postre a escoller no listado

Bebidas

Vño branco e tinto

Cervexa, augas, refresco

Cafés e infusións

Prezo: 35€



MENÚ 5 (PEIXES E CARNES)

* *Empanada da casa (atún e carne)*

* *Croquetas de xamón*

* *Tosta de calamares con dous queixos e confitura de tomate*

Bacallao ao xeito da Escola / Rodaballo á plancha con salsa de langostinos (mínimo catro personas) / Entrecot de tenreira á pementa con tomate á provenzal (escoller un deles para todo o grupo ou cada un pode escoller o que queira previamente)

Postre a escoller no listado

Bebidas

Vño branco e tinto

Cervexa, augas, refresco

Cafés e infusións

Prezo: 37€



MENÚ 6 (COCIDO)

Sopa e caldo

Cocido Completo servido ao centro da mesa

Cazolas con carne: lacón, orella, pezuño, morro, panceta, osos, costela, tenreira, polo, chourizo ceboleiro e chourizo de carne

Cazolas con verdura e pataca: pataca, repolo e verzas, garavanzos e feixóns

Postre a escoller no listado

Bebidas

Vño blanco e tinto

Cervexa, augas, refresco

Cafés e infusións

Prezo: 30€



LISTADO DE POSTRES

- *Torrada con xeadado de vainilla sobre coullís de pexego, crema inglesa e chocolate*
- *Coulant de chocolate con xeadado de cítricos ou xeadado de vainilla*
- *Flan de café con xeadado de noces caramelizadas*
- *Filloa rechea de crema/ nata/ chocolate/ xeadado etc*
- *Tarta da avoa*
- *Tarta de requesón das neves con frutos vermellos*
- *Tarta de queixo de tetilla ao forno*
- *Iogur grego con froitos secos e mel*

-Se a mesa está composta de 8 comensáis ou menos, poderan pedir o postre no restaurante ,se son máis comensais o postre hai que pedi-lo previamentee xunto co resto do menú .

Se o postre é escollido no restaurante no momento da comida ou cea Pazo da Escola non garantiza que os postres ofrecidos sexan os mesmos en variedade e cantidade que os que están descritos nesta listaxe

-Os viños que se incluen nos menús son viños blancos(albariño ou godello) e tintos(mencia ou rioja) etiquetados e con marcas que a dirección do Pazo decide en cada momento. Se o cliente quere algunha marca de viño determinada pode consultalo e darémoslle a posibilidade de poñelo cun cambio o orzamento.

-Os menús non incluen chupitos , nin copas nin cominados alcohólicos. Todo o que se consuma fora do establecido no menú ,irá facturado a parte.



MENÚ NENOS 1

Milanesa de polo con patacas e croquetas

Xeado

Auga e refrescos

Prezo : 16€

MENÚ NENOS 2

Calamares fritos con patacas e croquetas

Xeado

Auga e refrescos

Prezo : 15 €

MENÚ NENOS 3

Ovos fritos con patacas e croquetas

Xeado

Auga e refrescos

Prezo : 14 €

MENÚ NENOS 4

Espagueti boloñesa con croquetas

Xeado

Auga e refrescos

Prezo : 14 €

Nota: Os menús de nenos poden ser compartidos e aboarase un suplemento de 3 € por postre e servizo

TODOS OS MENÚS ANTERIORMENTE DESCRITOS tanto de adultos como de nenos LEVAN NOS SEUS PLATOS OS SEGUINTE ALÉRXENOS EN MAIOR OU MENOR MEDIDA. A PETICIÓN DO CLIENTE, PAZO DA ESCOLA PODE ELABORAR UN MENÚ COMPLETO LIBRE DE CALQUERA DESTES ALÉRXENOS E POR ISO DISPOÑEMOS TAMÉN DE MENÚS SEN GLUTE, MENÚS VEGANOS, VEXETARIANOS, ETC

Normativa sobre alérgenos





APERITIVO NO XARDÍN

Os menú previamente descritos que teñan entrantes (2,3,4 e 5)poden cambiar ditos entrantes por un aperitivo ao aie libre , no xardín. O custe do novo menú estaría incrementado en 5 € e os aperitivos que se servirían serían : Empanada, Croquetas, Cestas de queixos, calamares andaluza en chapata cristal e Tortilla Española

PRATOS QUE SE PODEN ENGADIR.

Aos menús previamente descritos (no caso dos menús 2,3,4 e 5) pódese engadir un primeiro plato antes do principal e despois dos entrantes

-langostinos plancha : 10€

-Vieiras ao forno :10€

-Ameixas ao xeito da Escola : 14€

-Pata de polbo á plancha sobre cremoso de pataca e confitura de pementos (servido ind.):12 €

-Saquiños de filloa recheos de verduras e salsa de queixo San Simón , unha unidade 5€, dúas 8€



ASPECTOS SOBRE O SERVIZO EN PAZO DA ESCOLA E NORMAS DE OBRIGADO CUMPRIMENTO

- Non se poden introducir alimentos alleos á cociña do Pazo da Escola, só no caso de bebés, nenos e adultos con necesidades especiais que precisen unha dieta específica. O Pazo da Escola ten a opción de preparar menús alternativos sen glute, vexetarianos, veganos etc.

- No caso de que se queira traer algunha tarta temática, específica para algún evento é preciso adquirila nalgún establecemento que dispoña de rexistro sanitario e cumpla a normativa vixente. En todo caso, consultar sempre coa dirección do Pazo da Escola.

- Pazo da Escola non traballa carta, só menús cerrados. Hai que consumir un menú por persoa, os menús non se poden compartir pois xa están orientados e calculados para que sexan unha acción por persoa (os nenos si poden compartir pero para eles temos tamén menús específicos).

- As bebidas que se consuman antes de comezar o servizo do menú ou despois de ter rematado o café, serán aboadas a parte (a non ser que o menú contratado xa inclua bebidas antes e despois)

-

- Pazo da Escola só trabala con menús cerrados e **RESERVA PREVIA** de a lo menos 24 horas

- Por norma xeral os menus son "a mesa completa", é dicir, non son menús individuais co cal a mesa completa terá que centrarse nun mesmo número de menú aínda que as veces pódense facer excepcións dependendo dos platos solicitados, por iso recoméndase comentar este aspecto sempre coa dirección

- O cliente debe entender que cando reserva mesa e menú no Pazo da Escola, está adquirindo un compromiso co cal só se poderán anular aqueles menús que se comuniquen como mínimo un día antes do evento. Aqueles menús que se pretendan anular o mesmo día do evento terán que levalos para casa e aboarse o 50% do seu importe

-



HORARIO

-Estes menús inclúen un tempo de estancia no noso establecemento dende as 13:30 hs ata as 18:00 hs , no caso de ser cea, dende as 20:30 hs ata as 1:30 hs

-Se o cliente precisa máis tempo no noso comedor ou establecemento ten que solicitar algún dos nosos menús correspondentes xa a outro tipo de celebracións que levan incluído máis tempo de disfrute nas nosas instalacións

- De martes a venres e sábados noite Pazo da Escola só fai servizo para grupos de a lo menos 15 comensáis

- Sábados, domingos e festivos, pazo da Escola abre sempre para grupos grandes e tamén para mesas pequenas sin mínimo de comensáis

A dirección do Pazo da Escola

Ano2025-2026

