



REITORAL ABADA

REITORAL DE PARADA
CASA RURAL - RESTAURANTE

CARTA

PARA COMENZAR



**Ensalada “Ribeira Sacra” con castañas confitadas y queso de cabra
Touza Vella...13**



FRUTOS SECOS
CÁSCARA



LACTEOS

Ensalada fresca de aguacate, brotes tiernos y mango...13

Ensalada de manzana verde con nueces y queso de oveja...12,50



LACTEOS

**Champñones rellenos de grelos y jamón con salsa de mostaza
antigua y yogur ...12,50**

**Croquetas al estilo de la Reitoral de espinacas y piñones / grelos y
jamón...12**



FRUTOS SECOS
CÁSCARA



LACTEOS



CONTIENE
GLUTEN

Cecina de León curada con lascas de queso de cabra curado...16



FRUTOS SECOS
CÁSCARA



LACTEOS

**Tabla de quesos gallecos con frutos secos y mermelada de frutos del
bosque ...15**



FRUTOS SECOS
CÁSCARA



LACTEOS

**Parrillada de verduras de temporada con vinagreta templada de
remolacha...13**

**Caldo gallego con alubias y berzas del país acompañada de tosta de
compango...12**



CONTIENE
GLUTEN

**Pulpito a la plancha sobre cama de cachelos y pimentón
de La Vera ...18**



MOLUSCOS

CARTA



NUESTRAS CARNES

***Entrecot de ternera con salsa de pimientos
y queso de arzúa...18,50***



Cachopo de cecina, queso y cebolla caramelizada...32



***Chuletón de vacuno mayor Premium en plato caliente de barro de
pedreruela...35,50 € KILO***

***Chuletillas de cordero de pastos con bouquet de ensalada de brotes
tiernos... 17***

CARTA



NUESTROS PESCADOS

Milhoja crujiente de vieiras salteadas y crema de coral ...16,50



Rodaballo a la plancha sobre crema de guisantes y muffin de parmentier...18,00



Bacalao con costra de alioli suave y nido de yuca ...17,50



Bacalao a la plancha sobre lecho de verduritas confitadas de temporada ...17,50



REITORAL

ABADA

NUESTROS POSTRES

Biscuit de higos con reducción de Pedro Ximenez ... 4,50



Tiramisú de licor café....4,50



Maceta de brownie con helado de vainilla ... 5



Filloas con crema de plátano...5



Servicio de pan artesano y aceite de oliva virgen extra.....1 euro (por persona)

Precios IVA incluido

CARTA



MENU INFANTIL

Pasta fresca, salsa de tomate y queso de arzúa... 12



Milanesa de ternera rubia gallega con arzúa.....12



Huevos estrellados con jamón.....11



TENEMOS LA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS ALIMENTARIOS PRESENTES EN NUESTROS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL ANEXO II DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 Y CON EL REAL DECRETO 126/2015 A DISPOSICIÓN DE LOS CONSUMIDORES.

EN CASO DE NECESITARLA PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL

Servicio de pan artesano y aceite de oliva virgen extra.....1 euro (por persona)

Precios IVA incluido





Vel'uveyra Barrica (Mencia)

CARACTERÍSTICAS. Denominación de Origen: Ribeira Sacra. Localización del viñedo: Parada de Sil, A Teixeira. Ribas Do Sil. Variedad: Mencia, Garnacha y Mouratón. Edad de las cepas: 30 - 60 años. Sistema de conducción: 65 % espaldera, 35 % vaso. Altitud: 300 - 450 metros. Precipitación anual: 700 mm. Suelo: Granítico. Exposición: Este, oeste. Rendimiento: 6000 Kg/ha. Vendimia: Vendimia manual, cajas de 15-20 kg

Cata: Cromatismo rojo violáceo característico de la Mencia. Aromas de sotobosque y castiñeiros de la Ribeira Sacra. Bayas silvestres, mora, zarza, flores secas de violetas, mineral. Entrada equilibrada con notas balsámicas. Vino estructurado pero con gran frescura y taninos suaves persistentes.

Al pie del cañón (Caíño)

CARACTERÍSTICAS. Denominación de Origen: Ribeira Sacra. Localización del viñedo: Parada de Sil, A Teixeira. Ribas Do Sil. Variedad: Caíño, Edad de las cepas: 10-30 años.

Sistema de conducción: Espaldera. Altitud: 350-470 metros. Precipitación anual: 400 mm. Suelo: Granítico. Exposición: Norte, Oeste. Rendimiento: 3500 Kg/ha. Vendimia: Vendimia manual, cajas de 18 kg. Producción: 700 botellas (0.75 L)

Cata: tipicidad de esta variedad autóctona ancestral; aromas de ahumados y regaliz, con una característica acidez sostenida. Las dos pequeñas viñas se sitúan en el Cañón del Sil, que da nombre a la marca de la etiqueta. Temperatura de servicio: 16 ° C.



Ponte da Boga Godello

Cosecha 2020. G. De Godello y Genuino, el más actual y tradicional de nuestros vinos. Máxima expresión de los vinos blancos de la Ribeira Sacra, resultado de la elegante y armoniosa uva Godello. D. O. Ribeira Sacra. Clima Atlántico con influencia continental. 100% uva Godello. Prensado y posterior fermentación, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses en depósito de acero. Una pequeña proporción fermenta en barrica de roble francés. Uva Godello: Variedad blanca autóctona de mayor representación en la Ribeira Sacra. Muy completa, con un buen equilibrio entre acidez y dulzor, lo que da lugar a vinos vivaces, agradables y bien estructurados, de una intensidad aromática moderada.

Matiz del vino: Amarillo verdoso pálido. Sabores dominantes: Pera limonera, Manzana verde, Mineral. Aroma: De buena intensidad y complejidad, la nariz recuerda el limón, la chirimoya y la pera limonera. Luego vienen matices a hierbas y un fondo a jazmín. Maridaje: Carne blanca, Pescado blanco, Moluscos, Crustáceos.

Ponte da Boga Mencía



Cosecha 2019. La mejor representación del potencial de la reina de Ribeira Sacra, la uva Mencía, fresca, fragante y elegante, cuidada con esmero por sus viticultores. Expresión de un clima atlántico y de suelos predominantemente de esquistos. D. O. Ribeira Sacra. Clima Atlántico con influencia continental. 100% uva Mencía. Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de 8 días. Crianza en depósito de acero durante 6 meses. Su adaptación al entorno resulta excelente, proporcionando vinos que en su juventud resultan frescos, afrutados, de intensas notas florales y afrutadas, que con la crianza evolucionan a delicadas notas especiadas, sin perder la frescura y frutalidad.

Matiz del vino: Rojo intenso que recuerda a la picota. Sabores dominantes: Violeta, Mora, Picota. Aroma: Intenso, típica de la Mencía de Ribeira Sacra, con sus notas de violeta, rosa, mora y pimienta con un fondo a tierra húmeda. Maridaje: Carne roja, Pescado azul, Cefalópodos.

Porto de Lobos

Cosecha 2016. D. O. Ribeira Sacra. Clima Atlántico con influencia continental. 100% uva Brancellao. Uva despalillada y estrujada, fermentación durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 a 10 días. Sigue fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. De gran expresión aromática y aporte glicérico, mantiene una acidez perfecta, lo que le proporciona personalidad y equilibrio. Proporciona exquisitos vinos fragantes y vivaces, excelentes para la crianza. Matiz del vino: Granate que tiende a morado.

Sabores dominantes: Grosella, Laurel, Violeta. Aroma: Intenso, con notas de violeta, grosella, laurel y pimienta. Maridaje: Carne roja, Caldo, Cefalópodos.



Adegas Vellas 2019

MENCIA JOVEN

Vino joven, fresco, afrutado, con aromas a frutos rojos, color rojo cereza, con cuerpo, bien estructurado, que deja en la copa trazas de su fuerte vinosidad. Buque insignia de la casa.

Se fermenta en depósitos de acero inoxidable, fermentaciones entre 18º y 25º controlándose la temperatura refrigerando con agua corriente por medio de duchas y equipo de frío. Con un ligero estrujado y decantación natural, son los procesos realizados en bodega



BODEGAS
REGINA VIARUM

DOADE S/N, SOBER. 27424 LUGO (ESPAÑA)

T. 982 09 60 31 | info@reginaviarum.es

WWW.REGINAVIARUM.ES

HEROICO

Tinto joven Ribeira Sacra Mencía. Sin crianza 13% . Cultivado en la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 19o y 21o, con descube temprano sin terminar totalmente la fermentación. Pizarra, suelo cálido que ayuda a la maduración y aporta personalidad al vino. Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura. Rojo picota con reflejos violáceos e intensidad media-alta. Frutas rojas maduras, picota, ciruela negra y recuerdo especiado. Fresco, de paso fácil y tanino sedoso, con final afrutado.

REGINA VIARUM GODELLO

Blanco Ribeira Sacra Godello Sobre lías 13,5% Cultivado en la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente. 6 meses sobre lías en foudre de roble francés. Pizarra, suelo cálido que ayuda a la maduración y aporta personalidad al vino. Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura. Amarillo de reflejos dorados. Nariz compleja con frutas maduras como pomelo y manzana reineta, flores amarillas y notas tostadas. Equilibrado, con cuerpo sedoso y amplio, tanino pulido y elegante y ligero amargor final que nos refresca en la boca. Raya en caldeirada, arroz de mariscos, pollo a la plancha, quesos con poca curación.