

Menú 2024


QUINTA DE SAN AMARO
HOTEL Y RESTAURANTE DESDE 2007



Disfruta de la gastronomía en un entorno único.

Quinta de San Amaro es un pequeño restaurante abierto a todo el público, con magníficas vistas sobre el valle del Salnés.

www.CocinandoenelSalnes.com es nuestra página para información de talleres de cocina. Una forma distinta de aprender y disfrutar y una buena excusa para cualquier celebración. Desde 4 a 12 personas.

Quinta de San Amaro Hotel & Restaurante – Reservas:  +34 630 87 75 90
Email: info@quintadesanamaro.com - web: www.quintadesanamaro.com



MUY IMPORTANTE

Menú para mesa completa e igual para todos los comensales.
Cancelación de comensales con menos de 48 horas se cargarán en la cuenta.
Para mesas de grupos, se pedirá un depósito para confirmación de reserva.

Menú M24.1

Coca de langostinos, jamón ibérico y
guacamole.
Vieiras al albariño.
Entrecot con verduras y patata asada.
Tarta y helado.
Vinos D. O. Rías Baixas Blanco y Tinto
Café.

68 €

Precio por persona

Menú M24.2

Ensalada tibia San Amaro.
Vieiras salteadas al Pedro Ximénez con
desmigado de pan y cremoso de patata.
Jarrete de cordero con patata crema.
Tarta y helado.
Vinos D. O. Rías Baixas Blanco y Tinto
Café.

78€

Precio por persona

Menú M24.3

Ensalada de vieira y gambón con vinagreta de
tomate y brotes tiernos
Carrillera estofada de ternera al vino Mencía
con puré de patata.
Tarta y helado.
Vinos D. O. Rías Baixas Blanco y Tinto
Café.

56€

Precio por persona



Menú M24.4

Salpicón de mar.
Rape con almejas.
Solomillito de ibérico con puré de castañas,
compota de manzana y cebolla confitada.
Tarta y helado.
Vinos D. O. Rías Baixas Blanco y Tinto
Café.

85€

Precio por persona

Menú M24.5

Coca de langostinos, jamón ibérico y
guacamole.
Vieiras al albariño.
Rodaballo asado con vinagreta de manzana e
ibérico y crema de puerro.
Tarta y helado.
Vinos D. O. Rías Baixas Blanco y Tinto
Café.

68€

Precio por persona

Menú M24.6

Almejas a la marinera.
Brocheta de rape y langostinos. (1)
Jarrete de ternera con patata crema.
Tarta y helado.
Vinos D. O. Rías Baixas Blanco y Tinto.
Café.

78€

Precio por persona



Menú M24.7

Salpicón de mar.
Solomillito de ibérico con puré de castañas,
compota de manzana y cebolla confitada.
Tarta y helado.
Vinos D. O. Rías Baixas Blanco y Tinto
Café.

62€

Precio por persona

Menú Niños

Croquetas caseras
Brochetas de salchichas y patatas o Pizza
Filete o milanesa de pollo o ternera.
Tarta y helado.
Agua o refresco.

25€

Precio por persona



Postre: tarta y helado, se consulta y define al contratar el menú.

Aperitivo en salón o terraza: 25 euros / adulto y 18 euros / niño.

(Para todos los comensales y con encargo previo)