

Pazo los ESCUDOS

2026

NAVIDADES

Menús de Fiestas



WWW.PAZOLOSESCUDOS.COM



ENTRADA A LAS 20:30H

NOCHEBUENA 24

Christmas Eve

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- TARTAR DE ROBALIZA SALVAJE SOBRE CRUJIENTE DE ALGA NORI Y MAYONESA DE CÍTRICOS
- BIKINI TRUFADO DE CECINA DE LEÓN Y QUESO DE ARZÚA-ULLOA
- LA QUESERÍA Y LA CHARCUTERÍA DEL PAZO: SELECCIÓN GALLEGA E INTERNACIONAL

MENÚ

- RAVIOLI DE CENTOLLO DE LA RÍA, CARABINERO GLASEADO EN SU JUGO, YEMA CURADA Y TOQUE DE SAN SIMÓN DA COSTA
- SAN MARTIÑO A LA MANTEQUILLA TOSTADA Y EMULSIÓN DE ERIZOS AL AZAFRÁN
- PICHÓN DE BRESSE EN DOS COCCIONES, SU JUGO REDUCIDO, TEXTURAS DE CASTAÑA Y TROMPETAS DE LA MUERTE

POSTRE

- MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO, CEREZAS MACERADAS EN KIRSCH Y CREMA HELADA DE VAINILLA BOURBON

BODEGA

- FINCA LOBEIRA MAR DE FRADES (D.O. RÍAS BAIXAS)
- PAGO DE LOS CAPELLANES (D.O. RIBERA DEL DUERO)
- POMMERY BRUT ROYAL

Menú Infantil NOCHEBUENA

Children´s Christmas Eve Menu

MENÚ

- SURTIDO DE APERITIVOS DEL PAZO (MINI CROQUETITAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO Y CRUJIENTES DE PULARDA EN CORTEZA ARTESANA)
- ESCALOPINES DE SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA AL JUGO SUAVE CON PATATITAS RÚSTICAS

POSTRE

- COULANT DE CHOCOLATE CON CORAZÓN FUNDENTE Y HELADO ARTESANO DE NATA

BEBIDAS

- REFRESCOS, ZUMOS, AGUA



Precios Nochebuena:

Christmas Eve Prices

reservas@pazolosescudos.com | +34 986 820 820

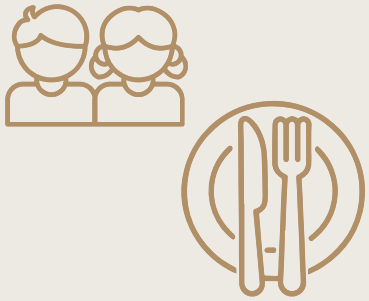
WWW.PAZOLOSESCUDOS.COM



CENA ADULTO:

200.00€

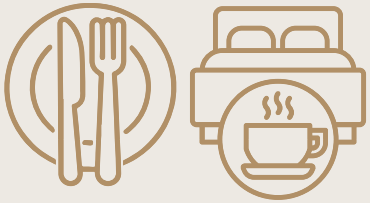
(Precio por Persona)



CENA NIÑO:

60.00€

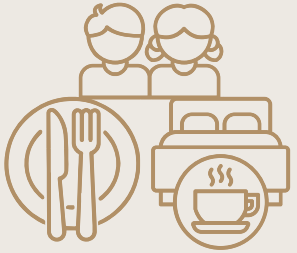
(Niños de 4 a 12 años)



CENA, ALOJAMIENTO Y DESAYUNO EN HABITACIÓN PREMIUM:

290.00€

(Precio por adulto en habitación doble)



CENA, ALOJAMIENTO Y DESAYUNO NIÑOS:

132.00€

(hasta 2 niños menores de 12 años compartiendo habitación)

TODOS LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO

DE 13:00H A 16:30H

BRUNCH de NAVIDAD 25

Christmas Brunch

ESTACIÓN DE APERITIVOS

- MESA DE PANES ARTESANALES DE MASA MADRE, MAÍZ Y FRUTOS SECOS, INTEGRALES CON SEMILLAS Y REGAÑÁS
- SELECCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE COSECHA TEMPRANA Y MANTEQUILLAS AROMATIZADAS
- CROISANTS HOJALDRADOS RELLENOS DE TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y CREMA DE ENELDO
- MINI BLINIS CON CREMA AGRIA, HUEVAS DE TRUCHA Y CEBOLLINO
- TABLA NOBLE DE LA CHARCUTERÍA DEL PAZO: QUESOS GALLEGOS CON D.O.P. (ARZÚA-ULLOA, SAN SIMÓN, CEBREIRO), IBÉRICOS DE BELLOTA, FRUTOS SECOS Y MERMELADAS ARTESANAS

DE LA HUERTA

- SALAD BAR ATLÁNTICO: SELECCIÓN DE BROTES (MEZCLUM, CANÓNIGOS, ESPINACA BABY), ENCURTIDOS ARTESANOS, FRUTOS SECOS, VINAGRETAS Y VEGETALES DE LA HUERTA
- TARTAR DE TOMATES DE COLGAR MARINADOS, VENTRESCA DE BONITO Y PERLAS DE AOVE
- COGOLLOS A LA BRASA CON EMULSIÓN DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y PIMIENTOS ASADOS
- ENSALADA DE CONFIT DE PULARDA, ESCAROLA RIZADA, GRANADA Y VINAGRETA DE MIEL DE GALICIA Y MOSTAZA ANTIGUA
- ENSALADA DE BROTES TIERNOS, MANDARINA, AVELLANAS TOSTADAS Y LÁMINAS DE QUESO DE O CEBREIRO

DEL MAR

- FIDEUÁ MELOSA DE CHOCOS DE LA RÍA EN SU TINTA CON GAMBONES ASADOS Y ALIOLI SUAVE DE AZAFRÁN
- ARROZ DE CALDERO CON RAPE NEGRO, VIEIRAS A LA PLANCHA Y PERFUME DE ALGA NORI
- SALPICÓN MARINERO DE PULPO Y VOLANDEIRAS CON VINAGRETA DE TOMATE CONCASSÉ
- TIRADITO DE LUBINA SALVAJE DE LA RÍA CON LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ, CILANTRO Y PERLAS DE CÍTRICOS
- GRAVLAX DE SALMÓN A LOS AROMAS DE NARANJA, MOSTAZA EN GRANO Y BROTES

DE LA TIERRA

- CAPÓN DE VILALBA ASADO AL ESTILO TRADICIONAL CON RELLENO DE FRUTOS SECOS, OREJONES Y SU PROPIO JUGO REDUCIDO
- CARRILLERA MELOSA DE TERNERA GALLEGA ESTOFADA AL MENCÍA CON CHALOTAS CONFITADAS
- COCHINILLO LECHAL ASADO A FUEGO LENTO CON SU PIEL CRUJIENTE Y AROMA DE TOMILLO SILVESTRE

PICOLO PIACERE

- FOCACCIA ARTESANA AL ROMERO, FLOR DE SAL Y GRISSINI CRUJIENTES
- PIZZAS ARTESANAS AL HORNO DE PIEDRA CON MOZZARELLA Y ALBAHACA FRESCA
- SELECCIÓN DE PASTA FRESCA ARTESANA CON SALSAS CLÁSICAS
- MILANESA CRUJIENTE DE TERNERA GALLEGA Y POLLO DE CORRAL

ACOMPAÑAMIENTOS

- PARMENTIER CREMOSO DE PATATA DE LA TIERRA A LA MANTEQUILLA TOSTADA Y AJOS ASADOS
- BONIATO ASADO CON FLOR DE SAL, ACEITE DE OLIVA Y HIERBAS
- SALTEADO DE SETAS SILVESTRES DE TEMPORADA Y ALCACHOFAS CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO
- VERDURITAS DE HUERTA DE TEMPORADA GLASEADAS AL HUMO DE TOMILLO
- GRATÉN DE ESPINACAS BABY, PIÑONES TOSTADOS Y QUESO DE SAN SIMÓN DA COSTA

ESTACIÓN DULCE

- NUESTRA FUENTE DE CHOCOLATE CON BROCHETAS DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA Y NUBES
- TIRAMISÚ ARTESANO AL PERFUME DE CAFÉ DE POTA Y CACAO PURO
- SINFONÍA DE FRESAS MACERADAS, NATA MONTADA A LA VAINILLA DE MADAGASCAR Y VIRUTAS DE CHOCOLATE BLANCO
- CROSTATA DE MANZANA Y ALBARICOQUE
- ARROZ CON LECHE CREMOSO DE LA ABUELA CON COSTRA DE AZÚCAR CARAMELIZADA
- TARTA DE QUESO CREMOSA AL HORNO CON COMPOTA ARTESANA DE FRUTOS DEL BOSQUE Y FLOR DE SAÚCO
- TARTA FONDANT DE CACAO PURO CON CARAMELO SALADO, GANACHE MELOSA Y CREMA DE FLOR DE LECHE
- TRONCO DE NAVIDAD DE CHOCOLATE NEGRO, PRALINÉ DE AVELLANA Y FRUTOS ROJOS
- TARTA DE SANTIAGO ESTILO TRADICIONAL
- MILHOJAS CRUJIENTE DE HOJALDRE CARAMELIZADO, CREMA LIGERA DE VAINILLA, MANGO Y MARACUYÁ
- MINI TARTALETA DE LEMON PIE CON MERENGUE ITALIANO TOSTADO

BODEGA

- ALTOS DE TORONA ROSAL (D.O. RIAS BAIXAS)
- REGINA EXPRESION (D.O. RIBERA SACRA)
- ALTOS DE TORONA BRUT ALBARIÑO



Precios Brunch Navidad:

Christmas Brunch Prices

reservas@pazolosescudos.com | +34 986 820 820

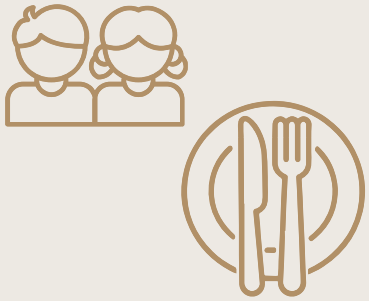
WWW.PAZOLOSESCUDOS.COM



BRUNCH ADULTO:

110.00€

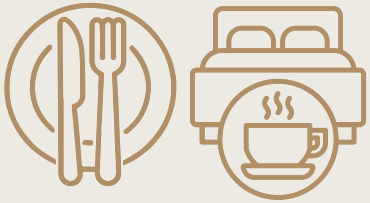
(Precio por Persona)



BRUNCH NIÑO:

60.00€

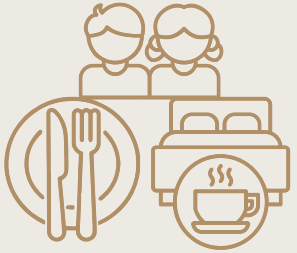
(Niños de 4 a 12 años)



BRUNCH, ALOJAMIENTO Y DESAYUNO EN HABITACIÓN PREMIUM:

200.00€

(Precio por adulto en habitación doble)



BRUNCH, ALOJAMIENTO Y DESAYUNO NIÑOS:

122.00€

(hasta 2 niños menores de 12 años compartiendo habitación)

TODOS LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO



CÓCTEL DE BIENVENIDA 20:30H
CENA DE GALA 21:15H

NOCHEVIEJA 31

New Year´s Eve

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- TARTALETA CRUJIENTE DE SALPICÓN DE MARISCO DE LA RÍA CON EMULSIÓN FINA DE CORALES
- CORTE DE FOIE GRAS MICUIT CON GEL DE VENDIMIA TARDÍA
- BRIOCHE TOSTADO CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO «00» Y MANTEQUILLA AHUMADA
- BUÑUELO FLUIDO DE CIGALA DE LA RÍA Y EMULSIÓN DE LIMA-JENGIBRE
- ESTACIÓN EN VIVO: CORTE DE JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO Y PANES SUFLADOS

MENÚ

- LOMO DE BOGAVANTE ASADO A LA BRASA DE ROBLE, VELOUTÉ DE SUS CORALES, CAVIAR Y PAMPLINAS
- SUPREMA DE LUBINA DE LA RÍA, BEURRE BLANC DE ALBARIÑO Y TIRABEQUES SALTEADOS AL FUEGO
- SOLOMILLO DE BUEY DEL VALLE DE ESLA AL KAMADO CON PIMIENTOS CONFITADOS Y YEMAS DE ESPÁRRAGO BLANCO SOASADOS

POSTRE

- BIZCOCHO DE AVELLANA, GIANDUJA Y ESFERAS DE CHOCOLATE BLANCO CON SOPA DE CACAO Y HELADO DE NATA FRESCA

BODEGA

- FINCA VALIÑAS (D.O. RÍAS BAIXAS)
- MIRTO DE RAMÓN BILBAO (D.O. RIOJA)
- MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

COTILLÓN

- BARRA LIBRE Y MÚSICA DJ
- LUDOTECA INFANTIL HASTA EL FIN DE LA FIESTA
- FOTOMATÓN Y CANDY BAR
- TENTEMPIÉ DE MADRUGADA Y CHOCOLATE CON CHURROS

Menú Infantil NOCHEVIEJA

New Year's Eve Children's Menu



MENÚ

- CANELÓN ARTESANO DE PULARDA DE CORRAL GRATINADO CON BECHAMEL SUAVE Y QUESO DE ARZÚA
- SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A LA PLANCHA CON PATATAS PONT NEUF DORADAS Y UN HILO DE SU PROPIO JUGO SUAVE

POSTRE

- ESFERA FESTIVA DE CHOCOLATE CON LECHE, CRUJIENTE DE GALLETA Y HELADO ARTESANO DE NATA FRESCA

BEBIDAS

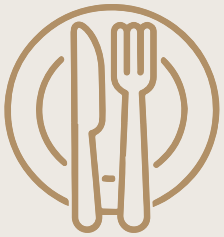
- REFRESCOS, ZUMOS, AGUA

Precios Nochevieja:

New Year's Eve Prices

reservas@pazolosescudos.com | +34 986 820 820

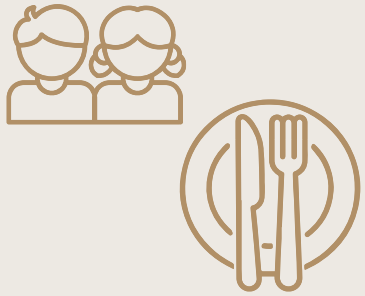
WWW.PAZOLOSESCUDOS.COM



MENÚ ADULTO:

350.00€

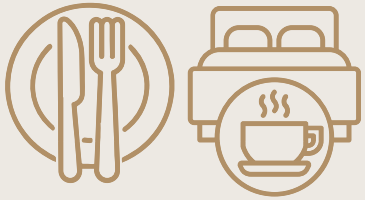
(Precio por Persona)



MENÚ INFANTIL:

72.00€

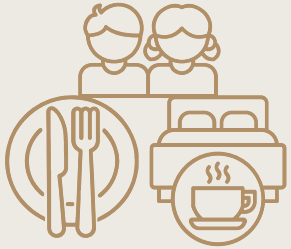
(Niños de 4 a 12 años)



CENA, ALOJAMIENTO Y DESAYUNO EN HABITACIÓN PREMIUM:

444.00€

(Precio por adulto en habitación doble)



CENA, ALOJAMIENTO Y DESAYUNO NIÑOS:

144.00€

(hasta 2 niños menores de 12 años compartiendo habitación)

PRECIO POR 3º ADULTO, COMPARTIENDO HABITACIÓN: **420€**

SUPLEMENTO HAB. INDIVIDUAL: **80€** | SUPLEMENTO HAB. SUPERIOR: **20€**

SUPLEMENTO POR SUITE: **140€**

TODOS LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO



Las familias de más de 15 adultos obtendrán
un 10 % de descuento en todas las tarifas.

LA RESERVA SE FORMALIZA CON PREPAGO 100%

reservas@pazolosescudos.com | +34 986 820 820

Pazo los ESCUDOS
HOTEL & SPA RESORT

WWW.PAZOLOSESCUDOS.COM

