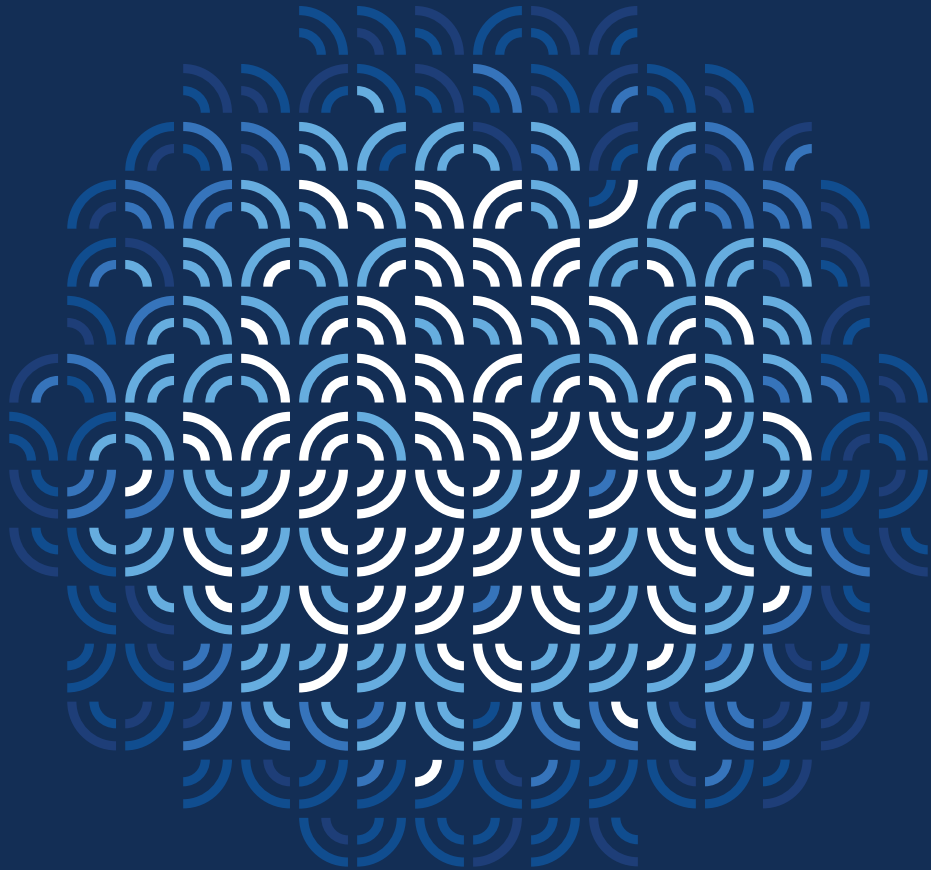


CLAS

MENÚ



OLAS

OLAS rinde homenaje al mar,
al agua, a la calma y a la

Bienvenida

Un concepto gastronómico clásico y vanguardista, dotado de sofisticación y originalidad ofreciendo una cocina con identidad, de producto gallego, kilómetro cero y sostenible para una experiencia auténtica.

No faltarán excusas para dejarse llevar por las sugerencias del personal, se prometen la esencia y autenticidad de la materia prima a través de platos eternamente salpicados por el encanto del Atlántico.

OLAS ha sido galardonado como mejor restaurante de hotel lujo en los aclamados World Luxury Restaurant Awards.

Instagram y Facebook
@OLASRESTAURANTE

Entrantes

Gilda Olas 13,00 €

Alérgenos: Pescado, sulfitos

Aguacate braseado, pesto de cilantro, vinagreta de verduras eco y queso de cabra 16,00 €

Alérgenos: Sulfitos, lácteos, frutos secos

Shabu-shabu de salmón, kimchi, ají amarillo e ikura 16,00 €

Alérgenos: Pescado, soja

Tabla de quesos gallegos 18,00 €

Alérgenos: Lácteos, frutos secos

Carpaccio de bacalao ahumado, nieve de radish, tapenade de kalamata y naranja sanguina 25,00 €

Alérgenos: Pescado

Pizarra de jamón ibérico cortado a mano, tostaditas y tumaca 26,00 €

Alérgenos: Gluten

Tataki de atún rojo Balfegó, ajoblanco de anacardos y wasabi en texturas 27,00 €

Alérgenos: Gluten, sulfitos, soja, sésamo, pescado

Pan

2,5 €/Persona





Salpicón de bogavante, emulsión de plancton
y vinagreta ahumada de cítricos

38,00 €

Alérgenos: Crustáceos, sulfitos

Clásico steak tartar de vaca gallega, tuétano
y brioche

22,00 €

Alérgenos: Gluten, huevo, mostaza

Croquetas melosas de jamón ibérico, papada
de cerdo y chipotle

16,00 €

Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo

Menestra de verduras de otoño y té de boletus

19,00 €

Sin alérgenos

Dumpling de jarrete especiado, crema de foie
y salsa de mozzarella de búfala

24,00 €

Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo

Alcachofas fritas, meunier de algas, panceta
y pastrami de rubia gallega

24,00 €

Alérgenos: Lácteos

Faba de Lourenzana en salsa marinera
de almejas y hoja de ostra

25,00 €

Alérgenos: Moluscos, pescado, crustáceos

Pasta

Ravioli de cigala en salsa de tamarindo
y chile de árbol 26,00 €

Alérgenos: Crustáceos, moluscos, pescado, gluten

Lasagna de txangurro, espuma de bogavante
y galmesano 27,00 €

Alérgenos: Gluten, lácteos, pescado, moluscos, crustáceos



Arroces

Mínimo 2 raciones/precio por persona

Risotto de Cebreiro, alcachofas, tomate semiseco y grosellas 24,00 €

Alérgenos: Apio, lácteos

Arroz seco de boletus y jamón ibérico 28,00 €

Alérgenos: Apio

Arroz negro de cocochas de merluza con vizcaína de gamba roja 30,00 €

Alérgenos: Pescado, marisco, crustáceos, apio

Arroz seco de presa ibérica, nísalos al ajillo y trigueros 30,00 €

Alérgenos: Apio

Arroz meloso de crestas de gallo guisadas y alistados 33,00 €


Alérgenos: Pescado, marisco, crustáceos, apio

Arroz caldoso de bogavante azul 36,00 €

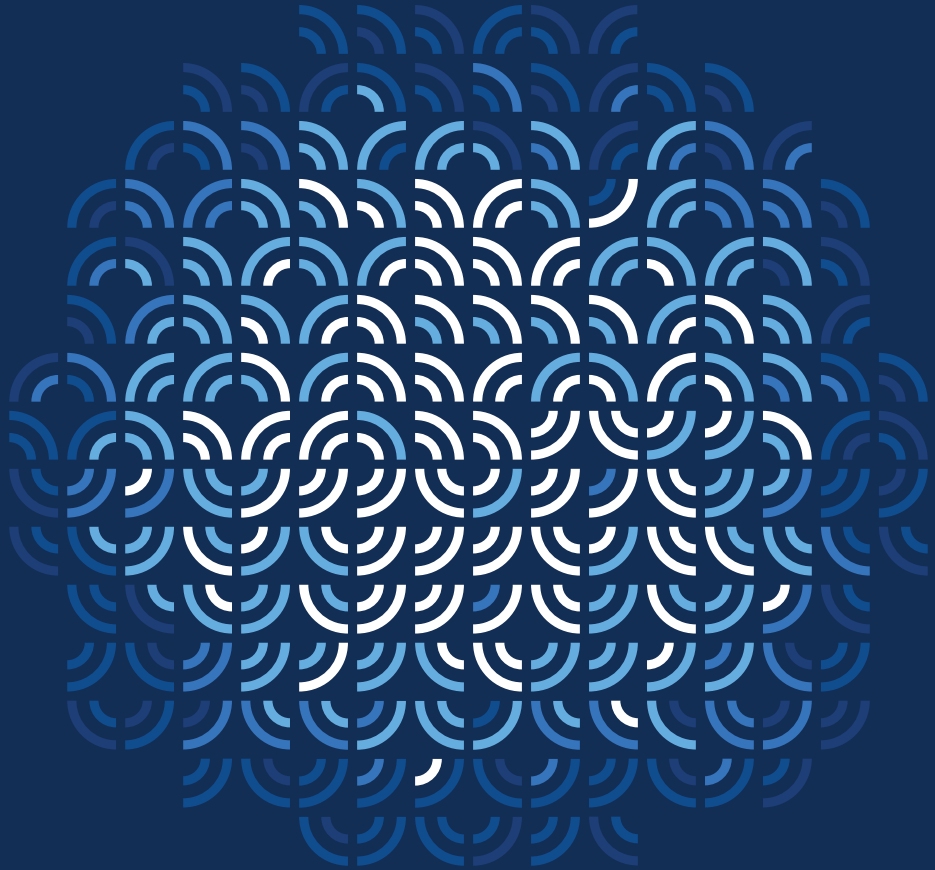
Alérgenos: Pescado, marisco, crustáceos, apio



Carnes



Mollejas de ternera a la brasa, verdinas y perigourdine Sin alérgenos	24,00 €
Solomillo Wellington, compota de manzana verde y castañas Alérgenos: Gluten, mostaza, lácteos	24,00 €
Tostón de cochinitillo, migas de ibérico y ensalada de lombarda y pasas Alérgenos: Gluten, mostaza, lácteos	25,00 €
Presa ibérica madurada en miso rojo, bimi y teriyaki ahumado Alérgenos: Soja	26,00 €
Solomillo de venado, polenta, romero y jugo de caza Alérgenos: Gluten	28,00 €
Lomo bajo de vacuno mayor alta maduración Sin alérgenos	70€/Kg



Vinos

BLANCOS

RIAS BAIXAS

Gran Bazán Verde Albariño	17,00 €
Gran Bazán Ambar Albariño	20,00 €
Mar de Frades Albariño	27,00 €
Salvora Albariño	38,00 €
Zárate Balado Albariño	60,00 €

RIBEIRO

San Clodio Treixadura, Godello	16,50 €
Ramón do Casar Treixadura Treixadura, Albariño, Loureira	22,00 €
Tiro al Blanco Castes Blancas Godello, Treixadura, Albariño, Loureira	22,50 €
Casal de Armán Treixadura, Godello, Albariño	28,00 €
A Teixa Treixadura, Godello, Albariño	41,00 €

VALDEORRAS

Pagos del Galir Godello	20,00 €
Godeval Cepas Vellas Godello	26,00 €
Louro Godello, Treixadura	35,00 €





INTERNACIONALES

Louis Latour Ardeche	Ardeche: Borgoña, Chardonnay	14,00 €
Southern Ocean	Nueva Zelanda: Sauvignon Blanc	17,00 €
Kunstler Rheingau Trocken	Rheingau, Alemania: Riesling	22,50 €
Xisto Ilimitado Blanco	Douro, Portugal: Códega, Gouveio, Rabigato, Viosinho	27,00 €

TINTOS

RIAS BAIXAS

Cíes	Caiño, Loureiro, Espadeiro	27,50 €
As Covas	Pinot Noir	40,00 €

RIBEIRO

Abadía de Gomariz	Souson, Brancellao, Ferrol, Mencía	22,00 €
A Torna dos Pasas	Brancellao, Caiño, Ferrol	34,00 €

RIBEIRA SACRA

Ponte da Boga	Mencía	15,00 €
Bancales Olvidados	Mencía	21,50 €
Lalama	Mencía, Garnacha, Tintorera, Mouraton, Souson	30,00 €
Castro Candaz El Curvado	Mencía	32,50 €



RIOJA

Vallobera Tempranillo	15,00 €
Selvanevada Tempranillo, Graciano	19,00 €
Barón de Ley Graciano Graciano	20,00 €
Remelluri Reserva Tempranillo, Garnacha, Graciano	30,00 €
Marqués de Murrieta Reserva Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo	30,00 €
Predicador Tempranillo	32,00 €
Contino Reserva Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo	38,00 €
Muga Crianza Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	38,50 €
Viña Tondonia Reserva Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	42,00 €

RIBERA DEL DUERO

Carraminbre Roble Tinto del País	15,00 €
Cillar Tempranillo	17,00 €
Emilio Moro 50 cl. Tempranillo	19,00 €
Cillar de Silos Tempranillo	28,00 €
La Felisa Ecológico Tempranillo	32,00 €
PSI Pingus Tempranillo, Garnacha	38,00 €
La Loba Tempranillo	39,00 €
Malleolus Tempranillo	39,00 €



OTRAS D.O.

Ultreia Saint Jacques Bierzo: Mencía	24,00 €
Benje Envinata Tenerife: Listan Prieto, Tintilla Indígena	26,50 €
Habla del Silencio VTD Extremadura: Syrah, Cabernet, Tempranillo	28,00 €
El Hombre Bala Madrid: Garnacha	30,00 €
Abadía Retuerta Selección Especial VTD Castilla León: Tempranillo, Cabernet, Syrah	36,00 €
Mauro VTD Castilla León: Tempranillo, otras	45,00 €

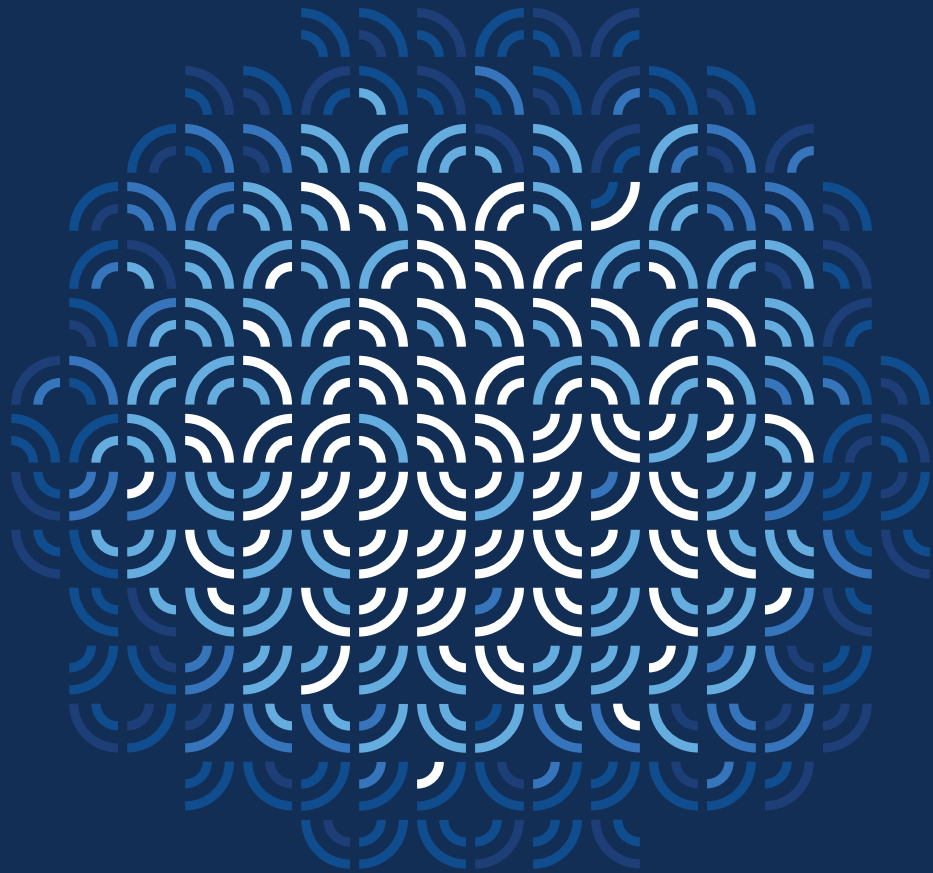
INTERNACIONALES

Veramonte Chile: Pinot Noir	22,00 €
Xisto Ilimitado Douro, Portugal: Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Rufete, Tinta Barroca, Malvasia Preta, Donzelinho Tinto	24,00 €
Rasteau Les Gadilles Ródano: Garnacha, Syrah	27,50 €
Domaine Tournon "Matilda" Victoria, Australia: Syrah	28,00 €
Les Pierres Dorées Borgoña: Pinot Noir	29,00 €
Othello Napa Valley, California: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc	58,00 €

ESPUMOSOS

Gramona Imperial Corpinnat: Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada	29,00 €
Gógola Rias Baixas: Albariño	38,00 €
Jacques Lassaigne Brut Reserva Chardonnay	45,00 €
Veuve Cliquot Champagne: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	50,00 €
Ruinart Rosé Champagne: Chardonnay, Pinot Noir	95,00 €





Postres

Piña de avión asada, helado de manzana asada y sopa de chocolate blanco con vainilla 6,00 €

Alérgenos: Lácteos

Cremoso de aguacate y chantilly de coliflor 6,00 €

Alérgenos: Lácteos, gluten, frutos de cáscara

Torrija de crema de orujo caramelizada con azúcar mascabado y helado de canela de Ceylan 6,00 €

Alérgenos: Lácteos, gluten, huevo

Riz au lait aireado con nata fresca, ligeramente especiado con advieh y garrapiñados 6,00 €

Alérgenos: Lácteos, frutos secos, cacahuetes

Coulant de chocolate, corazón de giandujia y helado de vainilla de Madagascar 7,00 €

Alérgenos: Lácteos, huevo

Vinos dulces

Quinta do Pego 10 años Porto 7,00 €

A Morena Betanzos 7,00 €

Armán Doce Ribeiro 7,00 €

Tokaj Oremus Aszu 3 puttonyos Hungría 7,00 €

