



## CARTA DE VIÑOS

ERES MÁIS DE BRANCO OU DE TINTO? OU QUIZAIS DUN ESPUMOSO...  
ESCOLLE O QUE MÁIS TE APETEZA HOXE. 😊

### VIÑOS GALEGOS

#### ➤ BRANCOS D. O. RÍAS BAIXAS

→ ALTOS DE TORONA	24€	→ MAR DE FRADES	24€
→ PAZO BAION	25€	→ PAZO DE RUBIANES	22€
→ ZARATE	18€	→ ZARATE TRAS DA VIÑA	38€
→ NICE TO MEET YOU	21€	→ PAZO DE SAN MAURO	26€

#### ➤ TINTOS D. O. RÍAS BAIXAS

→ EIDO DA FONTE	18€
-----------------	-----

#### ➤ BRANCO D. O RIBEIROS

→ RAMOR DO CASAR	16€	→ EL PATITO FEO	24€
→ CASAL DE ARMAN	20€	→ EL ESCONDITE	34€

#### ➤ TINTOS D. O. RIBEIROS

→ CUNQUEIRO	16€
-------------	-----

#### ➤ BRANCOS D. O. RIBEIRA SACRA

→ ALGUEIRA BRANDAN	18€	→ REGINA VIARUM GODELLO	22€
→ LAPOLA	32€		

#### ➤ TINTOS D. O. RIBEIRA SACRA

→ CEPA VELLA	16€	→ REFUGALLO	18€
→ REGINA VIARUM	18€	→ LALAMA	28€
→ REGINA VIARUM EXPRESSION	32€		









## **SOBREMESA**

DIN QUE UN DOCE MELLORA O HUMOR... ADEMÁIS DE COMPLETAR A EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DO RESTAURANTE FERA. ANIMÁDES VOS A TOMAR UN DOCE?

### **➤ CHEESECAKE 6€**

CREMOSO DE TARTA DE QUEIXO CON CHOCOLATE RUBÍ, CRUMBLE DE GALLETAS E COULÍS DE FROITOS VERMELLOS.

### **➤ VIAXE POLO CARIBE 6€**

ALMÍBAR DE MENTA E PIÑA, ACOMPAÑADO DE XEADO DE MANGO, PIÑA CARAMELIZADA E COCO TOSTADO.

### **➤ MORTE POR CHOCOLATE 6€**

BROWNIE DE CHOCOLATE ACOMPAÑADO DE GANACHE DE CHOCOLATE CRUJIENTE, TOFFEE DE CHOCOLATE CON LEITE E XEADO DE NATA.



## CARTA DE VINOS

¿ERES MÁS DE BLANCO O DE TINTO? O QUIZÁ DE UN ESPUMOSO...  
ESCOGE EL QUE MÁS TE APETEZCA HOY. 😊

### VINOS GALLEGOS

#### ⊕ BLANCOS D. O. RÍAS BAIXAS

→ ALTOS DE TORONA	24€	→ MAR DE FRADES	24€
→ PAZO BAION	25€	→ PAZO DE RUBIANES	22€
→ ZARATE	18€	→ ZARATE TRAS DA VIÑA	38€
→ NICE TO MEET YOU	21€	→ PAZO DE SAN MAURO	26€

#### ⊕ TINTOS D. O RÍAS BAIXAS

→ EIDO DA FONTE	18€
-----------------	-----

#### ⊕ BLANCO D. O RIBEIROS

→ RAMOR DO CASAR	16€	→ EL PATITO FEO	24€
→ CASAL DE ARMAN	20€	→ EL ESCONDITE	34€

#### ⊕ TINTOS D. O. RIBEIROS

→ CUNQUEIRO	16€
-------------	-----

#### ⊕ BLANCOS D. O. RIBEIRA SACRA

→ ALGUEIRA BRANDAN	18€	→ REGINA VIARUM GODELLO	22€
→ LAPOLA	32€		

#### ⊕ TINTOS D. O. RIBEIRA SACRA

→ CEPA VELLA	16€	→ REFUGALLO	18€
→ REGINA VIARUM	18€	→ LALAMA	28€
→ REGINA VIARUM EXPRESSION	32€		





## ENTRANTES

¿EMPEZAMOS POR ALGO PARA COMPARTIR? NUESTROS ENTRANTES SON PERFECTOS PARA ABRIR APETITO...

➔ **DUMPLINS DE CAMARONES 11,50€**

SWEET CHILI DE ALBARIÑO, CILANTRO Y AJONJOLI.

➔ **ENSALADA DE VIEIRA 13€**

VIEIRA NOISSETE, VINAGRETA DE TOMATÉ SECO, BURRATA E ACEITE DE ALBAHACA.

➔ **PULPO ESTILO CRIOLLO 14€**

PULPO CON CREMOSO DE MAÍZ Y COCO, MANTEQUILLA DE CHORIZO Y AJÍ PICANTE ENCURTIDO, ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE BERROS Y CEBOLLA FRITA.

➔ **CROQUETA LÍQUIDA 8,50€**

CROQUETA DE QUESO DE SAN SIMÓN DA COSTA, LACÓN CURADO, ALIOLI DE AJO NEGRO Y HOJAS DE SALVIA.

➔ **CROQUETA DE VACA 8,50€**

CEBOLLA CARAMELIZADA Y TARTAR DE VACA VIEJA.

➔ **VOLANDEIRAS 13€**

ZAMBURIÑAS DE LA RÍA CON TEXTURA DE CEBOLLAS Y KIMCHI.

➔ **HUEVO ESTILO FERA 11€**

HUEVO COCINADO A BAJA TEMPERATURA ACOMPAÑADO DE PAN FRITO Y MORCILLA.







## POSTRES

DICEN QUE EL POSTRE MEJORA EL HUMOR... ADEMÁS DE COMPLETAR LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DEL RESTAURANTE FERA.

¿OS ANIMÁIS A TOMAR UN DULCE?

➤ **CHEESECAKE 6€**

CREMOSO DE TARTA DE QUESO CON CHOCOLATE RUBÍ, CRUMBLE DE GALLETA Y COULÍS DE FRUTOS ROJOS.

➤ **VIAJE POR EL CARIBE 6€**

ALMÍBAR DE MENTA Y PIÑA, ACOMPAÑADO DE HELADO DE MANGO, PIÑA CARAMELIZADA Y COCO TOSTADO.

➤ **MUERTE POR CHOCOLATE 6€**

BROWNIE DE CHOCOLATE ACOMPAÑADO DE GANACHE DE CHOCOLATE CRUJIENTE, TOFFEE DE CHOCOLATE CON LECHE Y HELADO DE NATA.



## WINE SELECTION

### GALICIAN WINES

#### ⊕ WHITE WINES D.O. RÍAS BAIXAS

→ ALTOS DE TORONA	24€	→ MAR DE FRADES	24€
→ PAZO BAYÓN	25€	→ PAZO DE RUBIANES	22€
→ ZARATE	18€	→ ZARATE TRAS DA VIÑA	38€
→ NICE TO MEET YOU	21€	→ PAZO DE SAN MAURO	26€

#### ⊕ RED WINES D.O. RÍAS BAIXAS

→ EIDO DA FONTE	18€
-----------------	-----

#### ⊕ WHITE WINES D.O. RIBEIROS

→ RAMOR DO CASAR	16€	→ EL PATITO FEO	24€
→ CASAL DE ARMAN	20€	→ EL ESCONDITE	34€

#### ⊕ RED WINES D. O. RIBEIROS

→ CUNQUEIRO	16€
-------------	-----

#### ⊕ WHITE WINES D.O. RIBEIRA SACRA

→ ALGUEIRA BRANDAN	18€	→ REGINA VIARUM GODELLO	22€
→ LAPOLA	32€		

#### ⊕ RED WINES D. O. RIBEIRA SACRA

→ CEPA VELLA	16€	→ REFUGALLO	18€
→ REGINA VIARUM	18€	→ LALAMA	28€
→ REGINA VIARUM EXPRESSION	32€		

















## PRATOS PRINCIPAIS/PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

➤ **PASTA CON PESTO DE PISTACHOS E VEXETAIS 14€**

PASTA CON PESTO DE PISTACHOS E VEXETAIS

PASTA WITH PESTO SAUCE WITH PISTACCIOS AND VEGETABLES

➤ **RAVIOLIS DE BERENJENA AFUMADA CON TRUFA E COGOMELOS 14€**

RAVIOLIS DE BERENJENA AHUMADA CON TRUFA Y HONGOS SALTEADOS

SMOKED EGGPLANT RAVIOLIS WITH TRUFFLE AND MUSHROOMS

➤ **ENSALADA TEMPLADA DE VEXETAIS E ARROZ 11€**

ENSALADA TEMPLADA DE VEGETALES Y ARROZ

VEGETABLES AND RICE SALAD

➤ **ÑOQUIS CON SALSA DE BROCOLI E PETIT POIS 14€**

ÑOQUIS CON SALSA DE BROCOLI Y PETIT POIS

ÑOQUIS WITH BROCOLI SAUCE AND PETIT POIS BEANS

The logo for Aimos Hotel is centered at the top of the page. It features the word "AIMOS" in a thin, black, sans-serif font. A horizontal line is positioned above the letters "I" and "M", with a small, solid brown dot centered above the line. The letter "O" is a hollow circle with a brown outline. Below "AIMOS", the word "Hotel" is written in a smaller, black, sans-serif font.

AIMOS  
Hotel