



beldade

restaurant

MENU MIÚDO

Degustación en 8 bocados

Para empezar, pequeños aperitivos y una tapa

Lengua de vaca
guisada, con baby kale y probióticos de limón.
Alérgenos: -

Arroz meloso
con boqueron, naranja, cardamomo y berros.
Alérgenos: Sullitos

Piña asada
con crema de humo, posos de café, pimienta rosa y estragón.
Alérgenos: Lácteos, Gluten.

Petit fours para terminar
Alérgenos: Lácteos, Huevo

35€ por persona
Servicio de pan casero 1,80€ por persona
El menú, se sirve sólo para mesa completa

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA.
Información sobre alérgenos disponible a su disposición.
Remesal 9, Tui I Fijo +34 986 149 808 Móvil +34 696 667 625
www.restaurantebeldade.com | reservas@restaurantebeldade.com





beldade

restaurant

MENU BELDADE

Degustación en 10 bocados

Para empezar, pequeños aperitivos y una tapa

Salmonete

con kiwi fermentado y hierba de trigo.

Alérgenos: Pescado, Lácteos, Gluten.

Lengua de vaca

guisada, con baby kale, probióticos de limón, y lavanda.

Alérgenos: -

Arroz meloso

con boquerón, naranja, cardamomo y berros.

Alérgenos: Pescado, Sullitos

Cordero lechal

con pan brioche casero de masa madre, pomelo y rosas encurtidas.

Alérgenos: Gluten, Sullitos.

Mousse de chocolate

con guisantes, mandarina, cremoso de leche y anacardos.

Alérgenos: Lácteos, Frutos secos, Sullitos, Huevo.

Petit fours para terminar

Alérgenos: Lácteos, Frutos secos, Huevo

49€ por persona

Servicio de pan casero de masa madre 1,80€ por persona

El menú, se sirve sólo para mesa completa.

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA.

Información sobre alérgenos disponible a su disposición.

Remesal 9, Tui I Fijo +34 986 149 808 Móvil +34 696 667 625

www.restaurantebeldade.com | reservas@restaurantebeldade.com





beldade

restaurant

"ATANGUER"

Degustación en 12 bocados

significando "déjate llevar".
es el espíritu de este menú de degustación.
Una expresión libre de nuestra cocina para los más aventureros,
donde la chef Inma Lopez te invita a disfrutar de,
cada creación que celebra la pureza de los ingredientes
y el arte de la improvisación en doce bocados.
Permitiendo que los sabores hablen por sí mismos
mientras la creatividad fluye sin prejuicios.

*"Una experiencia diseñada para sorprender y deleitar".
da man de Inma*

69€ por persona

Servicio de pan casero de masa madre 1,80€ por persona

*El menú. se sirve sólo para **mesa completa.***

Disponible: Comida y Cena hasta las 14.30 y 21.30h

**Todos los precios incluyen el 10% de IVA.
Información sobre alérgenos disponible a su disposición.
Remesal 9, Tui I Fijo +34 986 149 808 Móvil +34 696 667 625
www.restaurantebeldade.com | reservas@restaurantebeldade.com*

