

MENÚ A LA CARTA

LOS PLATOS DE ESTE MENÚ LOS ELIGE EL PROPIO CLIENTE Y SU ESTRUCTURA CONSTARÁ DE:
1 PRIMER PLATO, 1 SEGUNDO Y 1 POSTRE

PVP. 45 € POR PERSONA 10% IVA INCLUIDO

PRIMEROS PLATOS

- OSTRA CEBICHE (MARINADA CON CEBOLLA ROJA, CILANTRO, JUGO DE LIMA Y JENGIBRE) 
- LA NAVAJA DE LA RÍA CON SU JUGO, LIMA KAFIR Y AJO 
- NUESTRA VERSIÓN DE VIEIRA A LA GALLEGA  
- XARDA A LA BRASA CON SU PROPIO JUGO Y TALLO DE WAKAME  
- MEJILLONES EN TEMPURA, CRUJIENTE DE ARROZ Y ALGAS Y AIRE DE MEJILLÓN   
- EL HUEVO DE CORRAL, PATATA Y SETAS SALTEADAS  
- DÚO DE FOIE-GRAS: QUESO DE ARZÚA Y CALABAZA CARMELIZADA Y RAVIOLI DE MEMBRILLO RELLENO DE YOGUR  
- EL PULPO SALVAJE 
- LA SARDINA LIGERAMENTE ASADA CON UN FONDO DE EMPANADA  
- LA CIGALA ASADA, SU CREMA Y CARPACCIO   

SEGUNDOS PLATOS

PESCADOS:

- LA MERLUZA DE BAJURA AL VAPOR, GELATINA DE MOLUSCOS ALMEJAS Y WAKAME  
- LAS COCOCHAS DE MERLUZA AL PILPIL CON FABAS FRESCAS ESTOFADAS 
- XUREL ASADO A LA BRASA CON SU PROPIO JUGO Y PAN DE MAÍZ   
- PINTO DE LA RÍA ASADO , GUISANTES Y CALDO DE GALLO DE CORRAL 

CARNES:

- SOLOMILLO DE VACA VIEJA A LA BRASA CON PARRILLADA DE VERDURAS   
- RABO DE VACA VIEJA ESTOFADO CON CREMA TRUFADA DE PATATA 
- CABRITO ASADO, CREMA DE GARBANZOS Y JUGO DE SU ASADO   
- CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO LACADA, ÑOQUIS DE QUESO Y PERLAS DE TRIGO  

POSTRES

- MOUSSE DE QUESO DE TETILLA, MEMBRILLO Y REDUCCIÓN DE LICOR CAFÉ  
- INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE QUESO FRESCO 
- CREMOSO DE CHOCOLATE CON GALLETA DE CACAO Y HELADO DE CHOCOLATE   
- IMPERIAL DE CHOCOLATE, HELADO DE CAFÉ, CANUTILLO DE CACAO CON ESPUMA DE CITRONELLA    
- SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS Y GALLETA DE SÉSAMO    
- 
- MELÓN CÍTRICO, ESPUMA DE PASIÓN, HELADO DE AGUARDIENTE DE ORUJO Y CAVIAR DE MENTA 

-CREMA DE LECHE FRITA, ARROZ CON LECHE CARAMELIZADO Y HELADO DE TURRÓN    

MENÚ DEGUSTACIÓN JUNIO 2017

TARTAR DE XUREL Y BREVA CON CREMA FRÍA DE PUERROS  

BRANDADA DE BACALAO Y AJO NEGRO, CRUJIENTE DE CHOCO Y SARDINA AHUMADA 

DÚO DE FOIE-GRAS: QUESO DE ARZÚA Y CALABAZA CARAMELIZADA Y RAVIOLI DE MEMBRILLO RELLENO DE YOGUR  

XARDA A LA BRASA CON SU PROPIO JUGO Y TALLO DE WAKAME  

LA MERLUZA DE BAJURA AL VAPOR, GELATINA DE MOLUSCOS ALMEJAS Y WAKAME  

GARRILLERA DE CERDO IBÉRICO LAGADA, ÑOQUIS DE QUESO Y PERLAS DE TRIGO  

CREMOSO DE CHOCOLATE CON GALLETA DE CACAO Y HELADO DE CHOCOLATE   

-ESTE MENÚ SE SIRVE SÓLO A LA MESA COMPLETA PVP. 55 € PERSONA I.V.A. 10% INCLUIDO

GRAN MENÚ YAYO DAPORTA

Cóctel de albariño en dos temperaturas

Trío de moluscos:

almeja en salsa verde de codium, ostra cebiche, empanada de berberechos

La navaja de la Ría con su jugo, lima kaffir y ajo

Carpaccio de Vieira de Cambados con aliño crujiente de su coral

La cebolla en su salsa

El Pulpo Salvaje

El Choquito de la Ría en su tinta

Los callos de ternera estofados con callos de bacalao al pilpil

MERO ASADO , GUISANTES Y CALDO DE GALLO DE CORRAL

Timbal de gallo de corral en pepitoria con setas de temporada salteadas

café, aguacate, jengibre y lima

Imperial de chocolate, helado de café y canutillo de cacao con espuma de citronella

PEQUEÑOS DULCES CON EL CAFÉ

Este menú es un recorrido por nuestra cocina, nuestra

interpretación de los platos clásicos y más representativos con otros creados especialmente para la ocasión

**ESTE MENÚ SE SIRVE SÓLO A LA MESA COMPLETA PVP. 75 € PERSONA I.V.A. 10%
INCLUIDO**

EL RESTAURANTE YAYO DAPORTA LES DA LA BIENVENIDA.

**TODO EL EQUIPO DE COCINA, CON Yayo Daporta A LA CABEZA Y EL EQUIPO DE SALA,
CON Esther Daporta AL FRENTE DE LA SALA Y LA BODEGA, TRABAJAMOS PARA
HAGERLES DISFRUTAR DE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA AGRADABLE, AL PALADAR Y AL
ESPÍRITU.**

**El restaurante 'Yayo Daporta' abrió sus puertas en 2005 en un edificio
histórico de la céntrica Rúa Hospital.**

**Cuenta con una estrella Michelin desde 2008 y dos soles Repsol desde
2013.**

Definimos nuestra cocina como cocina gallega actualizada.

**Partimos siempre de los mejores productos que están a nuestro
alcance, prestando una especial atención a los mariscos y a los
pescados de temporada, a los que aplicamos las técnicas de cocina más
adecuadas sin perder de vista la tradición y acompañándolos con los
vinos de nuestro entorno.**

"Queremos que nuestra cocina identifique nuestra situación, nuestro

origen, Cambados, y transmitírselo así al cliente con nuestros platos"

ESPERAMOS CONSEGUIRLO

Yayo Daporta

Esther Daporta

PUEDES ACOMPAÑAR ESTOS MENÚS CON UNA DEGUSTACIÓN DE VINOS:

MENÚ DE VINOS GAMBADOS: 

CONSISTE EN UNA SELECCIÓN DE 3 VINOS DE LA ZONA

DE GAMBADOS,
CON DIFERENTES
VINIFICACIONES.....

16

€

MENÚ DE VINOS GALICIA: 

UNA SELECCIÓN DE 5 VINOS DE LAS DIFERENTES
DENOMINACIONES DE ORIGEN
GALLEGAS, BLANCOS Y

TINTOS.....

25€

MENÚ DE VINOS TE GUSTA VIAJAR?: 

UNA SELECCIÓN DE 7 VINOS, UN RECORRIDO

POR EL MUNDO VITIVINÍCOLA, EL ORIGEN...GAMBADOS, EL DESTINO...

40€

TENEMOS UN PROYECTO SOLIDARIO CON ESPERANZA SALNÉS, POR EL CUAL EL AGUA QUE
SERVIMOS EN NUESTRO RESTAURANTE ES AGUA FILTRADA Y UNA PARTE DE SU IMPORTE SE
DEDICA A FINES SOCIALES. TAMBIÉN DISPONEMOS DE AGUAS MINERALES.

10% IVA INCLUIDO



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja



Lácteos



Frutos Secos



Sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



Apio



Mostaza

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias Reglamento EU N° 1169/2011