

# Granbazán

## EVENTOS

### Menú de Primavera 2026

#### Aperitivos del Chef

Mejillón en la espuma de su escabeche y pan de gamba



Burrata al falso pesto sobre carpaccio de tomate



#### Entrante

Huevo a baja temperatura con cremoso de patata coronado de virutas de jamón



#### Principal

Secreto ibérico a la plancha con setas y espinacas salteadas

#### Postre

Brownie en sopa de chocolate blanco



#### Bodega

Aguas minerales  
Albariño Granbazán Etiqueta Ámbar D.O. Rías Baixas  
Tinto Baigorri Crianza D.O.ca Rioja Alavesa  
Café e Infusiones



#### De Miércoles a Viernes Sábado y Domingo - Previa Reserva

Aforo limitado, Sábado previa reserva - Domingo mínimo 20 personas

**con visita a Bodega y cata de 3 vinos Granbazán**

Adultos 55€ - Niños menores de 12 años 27,50€

#### solo Menú

Adultos 48€ - Niños menores de 12 años 24€

Lugar de Tremoedo, 46, 36628, Vilanova de Arosa-Pontevedra

Tel.: 986.555.562 | eventos@agrodebazan.com | www.bodegasgranbazan.com