

Granbazán

EVENTOS

Menú de Primavera 2026

Aperitivos del Chef

Mejillón en la espuma de su escabeche y pan de gamba



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



Entrante

Burrata al falso pesto sobre carpaccio de tomate



Principal

Secreto ibérico a la plancha con setas y espinacas salteadas

Postre

Brownie en sopa de chocolate blanco



Bodega

Agua mineral
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