

Casa Ces

Restaurante histórico con comida histórica

| Inicios



Ángela Solla Núñez

En 1908, Ángela Solla Núñez, de manera casi casual, dio inicio a una casa de comidas que atendía a quienes descendían con su ganado para venderlo en la feria de Pontevedra. Aún hoy, se pueden observar en la fachada las argollas donde ataban a los animales mientras los dueños disfrutaban de su comida.



Ángela Ces Solla

Junto a su esposo, Severino Barcala, Ángela Ces Solla continuó el legado familiar, elevando tanto la calidad de la cocina como el servicio de la sala. Su unión era perfecta: ella se encargaba de la cocina, mientras que él dominaba el arte de la hospitalidad, creando una experiencia inolvidable para los comensales.



Beatriz e Inés Cameselle Barcala

La cuarta generación, encabezada por Inés Cameselle Barcala y Beatriz, llega con la fortaleza de sus predecesores, el orgullo de un legado centenario y el desafío de que cada comensal se sienta tan satisfecho como lo hubieran hecho sus ancestros al salir de este icónico lugar.

M^a de los Ángeles y Ana Barcala Ces

Con la llegada de la tercera generación, representada por M^a de los Ángeles y Ana Barcala Ces, junto con el esposo de Ana, Ramón, se mantiene firme el compromiso con la cocina tradicional. Su labor está marcada por la fidelidad a las enseñanzas de su madre y su abuela, manteniendo viva la esencia familiar.



Casa Ces

Restaurante historico con comida historico

| FUERA DE CARTA

Mejillones escabeche

12,00€

Bacalao

Bacalao confitado sobre una base de patata panadera, acompañado de una salsa de tomate y pimiento rojo, terminado con cebolla caramelizada

22,00€

Cocochas de bacalao

Cocochas de bacalao al pil pil, servidas encima de arroz blanco

20,00€

Choquitos de la Ría

Choquitos de la Ría con cebolla caramelizada y arroz blanco

Venado

Ciervo salvaje estofado y aromatizado con finas hierbas acompañado de manzana caramelizada

22,00€

Casa Ces

Restaurante historico con comida historico

| Entrantes

Ensalada de tomates 13,50€

Ensalada templada de tomates coronado con burrata

Sardinas marinadas 15,00€

Sardinas marinadas y ahumadas sobre una cama de patata panadera y verduras encurtidas

| Especiales |

Empanada de la casa

Pregunten al camarero cual es la empanada de día, varia precio según de que sea

15,00€

Setas

Setas de temporada guisadas con yema de huevo a baja temperatura

16,00€

Pulpo a feira 21,00€

Pata de pulpo 22,00€

Pata de pulpo rebozada en harina de garbanzo, acompañada de un pure de cachelos y AOVE

Huevos rotos con pulpo 22,00€

Un pulpo a feira de toda la vida sobre una cama de patata panadera y lo conoramos con dos huevos poché

Croquetas 10,00€

Pueden ser variadas o de un solo sabor, consulte y escoja a su gusto

Calamares romana 16,00€

ENTRANTES

Casa Ces

Restaurante historico con comida historico

| Bivalvos

Vieira del pacifico "Zamburiñas"	15,00€
Navajas plancha	18,00€
Berberechos vapor	15,00€
Almejas	22,50€
<i>Marinera o a la sarten</i>	

| Especiales |

Rodaballo Ces

Especialidad de la casa, un guiso que nos acompaña desde 1908

35,00€

minimo 2 raciones

| Pescados

Rodaballo	35,00€
Lenguado	28,00€
Rape negro	25,00€
Mero	35,00€

Todo el pescado que trabajamos es pescado salvaje y pueden pedir cualquiera de ellos de la siguientes preparaciones:

*A la romana
A la plancha
Al horno*

Mero con fideos	36,00€
-----------------	--------

DEL MAR

Casa Ces

Restaurante historico con comida historico

| Carnes

Entrecot de ternera	22,00€
Filete de ternera	14,00€
Milanesa de ternera	15,00€

| Especiales |

Perdiz a la cazadora

Perdiz a la cazadora se trata de una perdiz guisada y preparada de una de las formas mas tradicionales, va acompañada de patata paja y castañas

28,00€

| ARROZ

Arroz de zamburiñas	39,00€
Arroz negro con choco	38,00€
Arroz de bogavante	69,00€
Arroz con pulpo	39,00€

Los arroces son minimo para dos personas, el precio que se indica es para dos personas.

DE TODO..

Casa Ces

Restaurante historico con comida historico

| POSTRE

Cañas rellenas de crema	6,00€
Nisperos rellenos	6,00€
Crème brûlée	6,00€
Tarta de queso	6,00€
Coulant con helado vainilla	6,00€
Helado de vainilla con chocolate caliente	6,00€

| Especiales |

Piña caramelizada

Piña al natural con toques citricos y rematada con una crema pastelera caramelizada

7,00€

Tiramisú Clasico

6,50€

DULCE