

Menú O' GROVE

(A elegir un plato de cada grupo)

Aperitivo del día

Entrantes

Croquetas caseras de jamón
Empanada gallega casera
Pimientos de piquillo rellenos de marisco
Ensalada de tomate cebolla roja y bonito

De primero

Pulpo á feira con pimentón, cachelos y aceite
Gambas blanca a la plancha
Navajas gallegas a la plancha
Berberechos al vapor
Almejas en salsa marinera
Jamón ibérico D.O. GUIJUELO
Ensaladilla con ventresca de bonito
Alcachofas plancha con virutas de jamón (3 unidades)

De segundo

Merluza a la gallega con sus cachelos y salsa ajada
Delicias de merluza con timbal de verduras y patata paja
Delicias de rape en salsa de langostinos y almejas
Lubina al horno o bilbaína con timbal de verdura (2 personas)
Cogote de merluza en salsa de langostinos o bilbaína y timbal de verduras (2 personas)
Caldeirada O' grove (guiso de pescado)
Solomillo de añojo con patatas y Padrón
Chuletitas de cordero lechal con patatas y Padrón
Entrecot de cebón gallego con patatas y Padrón
Chuletón de vacuno mayor con patatas y Padrón (2 perosnas)
Secreto de cerdo ibérico con cebolla caramelizada

Postres

Filloas de crema caseras, tarta de Santiago, flan de huevo casero, helados variados

Bebida

$\frac{1}{2}$ Botella de ribeiro o tinto casa, doble de cerveza o refresco
Café, caimada o chupito aguardiente

35,00 € por comensal

Iva incluido

MENÚ GALICIA

(Para 2 o más comensales)

Aperitivo del día

Entrada

Jamón ibérico D.O. GUIJUELO

De primero

Parrillada de marisco plancha:

2 cigalas, 2 carabineros, 2 langostinos,
2 navajas, 4 gambas y berberechos vapor

De segundo (a elegir)

Cogote de merluza en salsa de langostinos o bilbaína y timbal de verduras

Chuletón de vacuno mayor con fileteado con patatas y Padrón

Postre

Filloas flambeadas y tarta de Santiago

Bebida

(A elegir una botella)

Ribeiro xoven, tinto joven o cava casa

Café, caimada o chupito de aguardiente

37,50 € por comensal

MENÚ MARISCO Y CARNE

Aperitivo del día

Mariscada fría:

Buey de mar, 2 nécoras, 4 almejas

Mariscada caliente:

4 cigalas, 4 carabineros, 4 langostinos,
4 navajas, 8 gambas y berberechos la vapor

Chuletón de vacuno mayor kilo fileteado a la piedra (Patatas y pimientos de Padrón)

o

Cogote de merluza en salsa de langostinos o la bilbaína (Para 4 y 3 comensales)

Postres:

Filloas de crema y tarta de Santiago

Bebida:

(A elegir dos botellas)

Botella de ribeiro, tinto casa o cava de la casa

Café y chupito de aguardiente

158,00 € 4 comensales, 127,50 € 3 comensales*

89,20 € 2 comensales*

***Parte proporcional por comensal**

MENÚ MAR Y TIERRA

(A partir de 2 comensales)

Aperitivo del día

DE PRIMERO

Buey de mar de nuestras aguas gallegas

De SEGUNDO

Chuletón de vacuno mayor kilo fileteado a la piedra

(Patatas y pimientos de Padrón)

Acompañado con jarra de vino ribeiro y jarra de tinto casa

27,85 € por comensal