

Para Picar/ Starters

	½ Ración	Ración
Pulpo a'feira 		
Octopus "a'feira" (sliced octopus with Spanish paprika)	19,50 €	23,50 €
Pulpo a la plancha con cebolla roja y cachelos		
Grilled octopus with pickled red onion.....   		24,50 €
Calamares fritos con ensalada y alioli		
Fried calamari with alioli and salad  		
Boquerones fritos con patatas paja 	8,75 €	12,50 €
Fried "boquerones" (anchovies)		
Xoubas a la plancha con pimientos de Padrón	7,50 €	11,00 €
Grilled "xoubas" (sardines) with Padrón peppers		
Pimientos de Padrón		8,00 €
Padrón peppers   		
Croquetas caseras de jamón ibérico	8,00 €	12,00 €
Homemade Iberian ham croquettes 		
Huevos rotos con jamón ibérico o secreto ibérico		13,50 €
Broken eggs" with Iberian ham or secreto		
Empanada casera (bonito o lomo de cerdo, según el día)   		6,50 €
Homemade empanada (tuna or pork loin, depending on what's been made on the day)		
Callos caseros con pata y morro		13,50 €
Homemade Madrid's style "callos" ... 		
Oreja a la plancha cocida por nosotros y salsa brava casera		11,75 €
Grilled pork ear with homemade brava sauce.....		

Embutidos/ Cold meats and cheese

Jamón ibérico de bellota de GUIJUELO	10,75 €	21,50 €
Acorn fed Iberian ham from GUIJUELO		
Lomo embuchado ibérico de GUIJUELO	9,75 €	14,50 €
Iberian cured sirloin from GUIJUELO		
Queso curado 100 % puro de Oveja 	8,50 €	10,50 €
Cured cheese 100% sheep milk		
Lacón O'GROVE (patatas, aceite y pimentón)	8,50 €	10.50 €
Lacón O'GROVE (potatoes, Spanish paprika and extra virgin olive oil)..		
Chorizo con cachelos cocidos con vino ribeiro (2 unidades)		9,00 €
Chorizos cooked in Ribeiro wine (2 pieces)		

De la huerta/ Vegetables

Ensaladilla O' GROVE con ventresca de bonito	 	8,00 €	11,50 €
O' GROVE potato salad with tuna belly			
Ensalada mixta con ventresca de bonito	 		9,50 €
Green salad			
Tomate con cebolla roja y ventresca de bonito		8,00 €	10,50 €
Tomato salad with red onion and tuna belly			
Alcachofas con almejas	 		14,75 €
Clams and artichokes			
Alcachofas a la plancha flor (unidad)			4,50 €
Grilled artichokes (per unit).....			

De cuchara/ Stews and soup

Sopa de marisco y pescado	   		13,50 €
Shellfish and fish soup			
Caldo gallego (judías, patatas y grelos)			7,75 €
Galician stew (beans, lacón, potatoes and grelos).			

Pan por comensal 1,90 €

Seafood

O' GROVE seafood platter (2 people)



Cold seafood: King crab and 2 velvet swimcrab

Grilled seafood: 4 langoustines, 4 razor clams, 4 prawns,
2 red prawns, 8 shrimps and steamed cockles

83,00 €

Grilled seafood platter (2 people)



4 langoustines, 2 red prawns, 4 prawns,
4 razor clams, 8 shrimps and steamed cockles

59,00 €

IVA incluido

Marisco al peso/ Seafood by weigh 		Marisco/ Seafood	½ Portion	Portion
Buey de mar (kilo)	43,00 €	Almejas a la marinera  	17,00 €	23,00 €
King crab (kilo)		Marinera clams		
Nécora (kilo)	49,50 €	Navajas a la plancha	11,00 €	15,00 €
Velvet swimcrab (kilo)		Grilled razor clams		
Cigalas a la plancha o cocidas (¼ Kg)	19,00 €	Berberechos al vapor	11,75 €	16,00 €
Grilled or boiled langoustines (¼ Kg)...		Steamed cockles		
Langostinos a la plancha o cocidos (¼ Kg)	20,50 €	Zamburiñas a la plancha ajo	10,50 €	14,00 €
Grilled or boiled prawns (¼ Kg)		Grilled scallops		
Gambas a la plancha o cocidas (¼ Kg)	28,00 €	Gambas al ajillo		16,50 €
Grilled or boiled shrimps (¼ Kg)		“Ajillo” (pilpil) shrimps		
Carabineros a la plancha (¼ Kg)	45,00 €	Mejillones al vapor o marinera	9,50 €	12,75 €
Grilled red prawns (¼ Kg)		Steamed or marinera mussels		

Pescado/ Fish

Cogote de merluza con salsa de langostinos (2 personas)   	37,50 €
Neck hake in prawns sauce (2 people)	
Cogote de merluza a la bilbaína (2 personas) 	35,00 €
Neck hake in “bilbaína” sauce (hot oil and garlic poured over, 2 people)   	
Merluza O’GROVE (en salsa blanca con gambas y almejas)  	18,50 €
O’GROVE hake (in White sauce with shrimps and clams)	
Merluza a la gallega 	18,50 €
“Gallega” hake (in pimentón (paprika) sauce with potatoes)	
Merluza a la plancha con su bilbaína 	18,50 €
Grilled “bilbaína” hake	
Delicias de merluza a la romana   	17,50 €
Bite sized fried hake with salad and alioli	
Rape con almejas en salsa de langostinos    	24,50 €
Monkfish in prawn sauce with clams	
Lubina a la espalda o al horno (2 personas) 	39,75 €
Grilled or “bilbaína” seabass (2 people)	
Bacalao O’GROVE (verdura pochada y tomate natural) 	17,50 €
O’GROVE cod (with vegetables and tomato sauce)	
Caldeirada O’GROVE (guiso de pescado, almejas y patatas)   	17,50 €
“Caldeirada” O’GROVE (fish stew)	

Carnes/ Meats

Solomillo de añejo con patatas y pimientos de Padrón	20,50 €
Beef sirloin with french fries and Padrón peppers.....	
Tacos de solomillo roquefort o ajillo 	18,50 €
Bite sized beef sirloin in garlic sauce or blue cheese sauce.....	
Chuletón de vacuno mayor kilo, fileteado y deshuesado (Pimientos de Padrón y patatas fritas)	66,00 €
Ribeye steak (kilo) sliced with a hot stone on the side (french fries and Padrón peppers)	
Entrecot de cebón con patatas y pimientos de Padrón	22,50 €
Entrecote steak (french fries and Padrón peppers)	
Rabo de toro estofado con su guarnición	21,00 €
Oxtail in sauce with fries and Padrón peppers	
Chuletitas de cordero lechal (patatas y pimientos de Padrón)	24,00 €
Suckling lamb chops (fries and Padrón peppers).	
Lacón con grelos, chorizo y cachelos	16,00 €
Lacón with turnip greens, chorizo and potatoes	
Secreto de cerdo ibérico con cebolla caramelizada	18,50 €
Iberian pork "secreto" with caramelized onion, fries and Padrón peppers	

Postres/ Desserts

Filloas de crema   	6,50 €
Custard cream filled "filloas" (crepes)	
Milhojas de crema y nata (caseras, montadas al momento)   	7,50 €
Homemade millefeuille (whipped and custard cream)	
Tarta de Santiago (Almendras)  	5,00 €
Santiago cake (almond cake)	
Tarta de queso casera  	7,00 €
Homemade cheesecake	
Tatín de manzana y helado de vainilla   	7,50 €
Thin apple pie with vanilla icecream	
Flan de huevo casero  	6,00 €
Homemade egg pudding	
Helado de vainilla o chocolate  	6,00 €
Vanilla or chocolate icecream	
Helado de turrón  	6,50 €
Nougat icecream	

Si necesita información sobre los alérgenos, consulte con nuestro personal. Gracias

Fried food is gluten crossed contaminated. If you need more allergies information, please ask our staff. Thank you.

IVA included

IVA incluido