

## MENÚ Nº1

### APERITIVO DEL DIA

#### Empezamos

Empanada de la casa  
Ensaladilla de marisco

#### Continuamos

Pulpo a feira con sus cachelos  
Almejas a la marinera  
Chipirones rellenos en jugo de cebolla

#### Seguimos

Merluza a la gallega o bilbaina  
Lubina al horno con patatas panaderas  
Solomillo de ajo natural patatas y Padrón  
Entrecot de cebón gallego con patatas y Padrón

#### De dulce

Filloas de crema, tarta de Santiago  
Con el café tejas de coco y palmeritas de hojaldre

#### Bebida

Riveiro xoven, tinto joven, cervezas o refresco  
Chupito de aguardiente.

**37.50 € por comensal**

## MENU Nº2

### APERITIVO DEL DIA

#### Empezamos

Empanada de la casa  
Ensaladilla de marisco

#### Continuamos

Jamón ibérico de bellota D.O. GUIJUELO  
Pulpo a feira con sus cachelos  
Fuente de navajas y berberechos al vapor

#### Seguimos

Merluza a la gallega o bilbaina  
Lubina al horno con patatas panaderas  
Solomillo de ajo natural patatas y Padrón  
Entrecot de cebón gallego con patatas y Padrón

#### De dulce

Filloas de crema, tarta de Santiago  
Con el café tejas de coco y palmeritas de hojaldre

#### Bebida

Riveiro xoven, tinto joven, cervezas o refresco  
Chupito de aguardiente.

**39.50 € por comensal**

## MENU Nº3

### APERITIVO DEL DIA

#### Empezamos

Empanada de la casa  
Ensaladilla de marisco

#### Continuamos

Pulpo a feira con sus cachelos  
Almejas a la marinera  
Gambas a la plancha

#### Seguimos

Merluza a la gallega o bilbaina  
Lubina al horno con patatas panaderas  
Solomillo de añejo natural patatas y Padrón  
Entrecot de cebón gallego con patatas y Padrón

#### De dulce

Filloas de crema, tarta de Santiago  
Con el café tejas de coco y palmeritas de hojaldre

#### Bebida

Riveiro xoven, tinto joven, cervezas o refresco  
Chupito de aguardiente.

41.50 € por comensal

## MENU Nº4

### APERITIVO DEL DIA

#### Empezamos

Empanada de la casa  
Ensaladilla de marisco

#### Continuamos

Jamón ibérico de bellota  
Pulpo a feira con sus cachelos

#### Parrillada de marisco:

4 cigalas, 4 carabineros, 4 langostinos, 4 navajas,  
8 gambas y berberechos al vapor.

#### Seguimos

Merluza a la gallega o bilbaina  
Lubina al horno con patatas panaderas  
Solomillo de añejo natural patatas y Padrón  
Entrecot de cebón gallego con patatas y Padrón

#### De dulce

Filloas de crema, tarta de Santiago  
Con el café tejas de coco y palmeritas de hojaldre

#### Bebida

Riveiro xoven, tinto joven, cervezas o refresco  
Chupito de aguardiente.

49,50 € por comensal

# MENÚ Nº 5

## APERITIVO DEL DIA

### Empezamos

Empanada de la casa

Ensaladilla de marisco

Pulpo a la plancha con cebolla roja y patata

### Parrillada de marisco

4 cigalas, 4 carabineros, 4 langostinos, 4 navajas,  
8 gambas y berberechos al vapor.

### Seguimos

Delicias de merluza con ensalada y ali oli

Chuletón de vacuno mayor con patatas y padrón

### De dulce

Filloas de crema, tarta de Santiago

Con el café tejas de coco y palmeritas de hojaldre

### Bebida

Riveiro xoven, tinto joven, cervezas o refresco

Chupito de aguardiente.

**45,00 € por comensal**

## RESTAURANTE MARISQUERIA

### O´GROVE

c/ Fernán González nº 54

Tel: 915-744-063

[www.o-grove.com](http://www.o-grove.com)

Nota:

Los menús son para un mínimo de 4 comensales.

Los aperitivos y entrantes son para compartir.