

MENÚ O'GROVE

(A elegir un plato de cada grupo)

Para más de 6 comensales, los entrantes, primeros y postre son a compartir:

Jamón ibérico, pulpo a'feira y Gambas a la plancha
Filloas de crema y tarta de Santiago

Aperitivo del día

Entrantes

Empanada casera del día
Croquetas caseras
Ensalada de tomate con cebolla roja y ventresca de bonito

De primero

Jamón ibérico D.O. GUIJUELO
Pulpo a'feira con cachelos
Gambas a la plancha
Zamburiñas planchas con ajito y perejil
Berberechos al vapor
Almejas a la marinera
Ensaladilla O'GROVE con ventresca de bonito

De segundo

Merluza a la gallega con sus cachelos
Lubina espalda con su bilbaína (2 personas)
Cogote de merluza en salsa de langostinos o a la bilbaína (2 personas)
Caldeirada O'GROVE (guiso de pescado)
Lomo de vacuno fileteado con patatas y Padrón (2 personas)
Solomillo de añejo con patatas y Padrón
Entrecot de cebón con patatas y Padrón
Secreto de cerdo ibérico con cebolla caramelizada, patatas y Padrón

Postres

Filloas de crema
Tarta de Santiago
Flan de la casa
Helado variado

Bebida (a elegir)

½ Ribeiro Beiramiño y Borsao Joven Tinto
Doble de cerveza o refresco
Café y chupito de aguardiente

45,50 € por comensal

Los menús son a mesa completa

IVA incluido

MENÚ GALICIA

(Para 2 o más comensales)

Aperitivo del día

Entrada

Jamón ibérico de bellota D.O. GUIJUELO

De primero

Parrillada de marisco plancha:

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

De segundo (a elegir)

Cogote de merluza en salsa de langostinos o a la bilbaína

Lomo de vacuno fileteado con patatas y pmt de Padrón.

Postre

Filloas de crema y tarta de Santiago

Bebida

(A elegir una botella)

Ribeiro Beiramiño y Borsao Joven Tinto

Café y chupito de aguardiente

49,50 € por comensal

MENÚ MARISCO Y CARNE

(PARA 4 COMENSALES)

Aperitivo del día

Mariscada fría

Buey de mar y 2 nécoras

Mariscada caliente

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

Lomo de vacuno mayor kilo fileteado a la piedra

(Patatas y pimientos de Padrón)

Postres

Filloas de crema y tarta de Santiago

Bebida

Ribeiro Portomilo y Borsao Joven Tinto

Café y chupito de aguardiente

194,00 € 4 comensales

Los menús son a mesa completa

MENÚ MARISCO Y CARNE

(PARA 3 COMENSALES)

Aperitivo del día

Mariscada fría

Buey de mar y 2 nécoras

Mariscada caliente

3 cigalas, 3 carabineros, 3 langostinos,
3 navajas, 6 gambas plancha y berberechos al vapor

Lomo de vacuno mayor 0,750 gramos fileteado a la piedra

(Patatas y pimientos de Padrón)

Postres

Filloas de crema y tarta de Santiago

Bebida

Ribeiro Portomilo y Borsao Joven Tinto

Café y chupito de aguardiente

155,00 € 3 comensales

MENÚ MARISCO Y CARNE

(PARA 2 COMENSALES)

Aperitivo del día

Mariscada fría

Buey de mar y 1 nécoras

Mariscada caliente

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

Lomo de vacuno mayor 0,500 gramos fileteado a la piedra

(Patatas y pimientos de Padrón)

Postres

Filloas de crema y tarta de Santiago

Bebida

Ribeiro Portomilo o Borsao Joven Tinto

Café y chupito de aguardiente

110,00 € 2 comensales

Los menús son a mesa completa

Suplemento de Rioja, Rivera y albariño casa 3,00 €