

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 bilbaína  (2 personas)
Caldeirada O'GROVE (guiso de pescado)   
Lomo de vacuno fileteado con patatas y Padrón (2 personas)
Solomillo de añojo 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  

Bebida (a elegir)

½ botella por persona de Ribeiro Beiramiño o tinto Borsao
Doble de cerveza o refresco
Café y chupito de aguardiente

44,50 € 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:  

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 pimientos de Padrón

Postre

Filloas de crema    y tarta de Santiago 

Bebida

(A elegir una botella por cada dos comensales)

Ribeiro Beiramiño o tinto Borsao

Café y chupito de aguardiente

48,50 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

con patatas y pimientos de Padrón

Postres

Filloas de crema    y tarta de Santiago 

Bebida

Ribeiro Beiramiño y tinto Borsao

Café y chupito de aguardiente

190,00 € (4 comensales)

Los menús son a mesa completa

IVA incluido

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 0,750gr fileteado a la piedra

con patatas y pimientos de Padrón

Postres

Filloas de crema    y tarta de Santiago 

Bebida

Ribeiro Beiramiño y tinto Borsao

Café y chupito de aguardiente

152,00 € (3 comensales)

MENÚ MARISCO Y CARNE

(PARA 2 COMENSALES)

Aperitivo del día

Mariscada fría

Buey de mar y 1 nécora 

Mariscada caliente

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

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

con patatas y pimientos de Padrón

Postres

Filloas de crema    y tarta de Santiago 

Bebida

Ribeiro Beiramiño o tinto Borsao

Café y chupito de aguardiente

108,00 € (2 comensales)

Los menús son a mesa completa

IVA incluido