



**Carta**  
**Restaurante**  
**Vila Do Grove**

## **Entrantes**

*Pulpo a Feira*

*(Aliñado con aceite de oliva y pimentón)*

*Pulpo al Ajillo*

*Pulpo a la Brasa*

*Empanada Gallega (atún)*

*Pimientos de Padrón (en temporada)*

*Paté de Mejillón casero*

*Cocktail de Langostinos*

*Salmón Marinado*

*Carpaccio de Ternera Gallega con Queso San Simón*

*Morcilla de arroz (casera)*

*Lacón de Villalba Prensado (frío)*

*Melón con Jamón Ibérico de Bellota*

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Lomo Ibérico de Bellota*

*Surtido Ibérico de la Casa*

*Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo Ibéricos y Queso Manchego.*

*Pan Artesano con Ajo*

## **Sopas**

*Caldo Gallego*

*Sopa de Pescado y Marisco*

*Gazpacho Andaluz*

## **Ensaladas**

*Ensalada Mixta*

*Ensalada Verde*

*Ensalada de lomo de Atún en aceite de oliva*

*Ensalada de Cogollos con Anchoas del Cantábrico*

*Ensalada de Tomate con Anchoas del Cantábrico*

*Ensalada de Bacalao con Pimientos de Piquillo*

*Ensalada de Pimientos Asados*

*Ensalada de Tomate con Ajo ó Cebolla*

*Espárragos Blancos dos salsas (Fríos)*

## **Huevos y Tortillas**

*Revuelto de Grellos con Langostinos*

*Revuelto de Setas con Algas*

*Revuelto de Bacalao con Pimientos*

*Huevos de Corral estrellados, Chorizo, Pimientos y Patatas*

*Tortilla de Betanzos con Chorizo*

*Tortilla de Langostinos*

*Tortilla de Bacalao*

## **“O Grove el Paraíso del Marisco”**

**“Mariscos del Grove la mejor calidad al mejor precio”**

**Los mariscos si lo desean pueden verlos vivos y elegirlos de  
nuestros viveros**

*Ostras del Grove (tamaño especial - unidad)*

*Ostras del Grove (tamaño napoleón - unidad)*

*Almejas Fina del Grove al limón (cruda, al peso 100 gr.)*

*Almejas Fina del Grove al vino estilo Rías Baixas*

*Almejas de Carril a la Marinera*

*Fideos con Almejas de Carril*

*Vieiras de Cambados al estilo Rías Baixas (unidad)*

*Zamburiñas plancha o en Salsa Verde*

*Langostinos al Ajillo*

*Mejillones al Vapor (cacerola)*

*Mejillones a la Marinera (cacerola)*

*Mejillones en escabeche casero*

*Camarones de la Ría (al peso, precio kg.) S. M.*

*Percebes de Galicia (al peso, precio kg.) S. M.*

*Nécoras de la Ría (al peso, precio kg.) S. M.*

*Buey de Mar de la Ría (al peso, precio kg.)*

*Centollo de la Ría (al peso, precio kg.) S. M.*

*Cigalas de Marín (al peso, precio kg.) S. M.*

*Bogavante de la Ría (al peso, precio kg.) S. M.*

*Langosta de la Ría (al peso, precio kg.) S. M.*

*Consulten con nuestro personal, el precio de los mariscos, puede variar según  
tamaño ó precios de mercado.*

**Tenemos precios especiales para llevarselos vivos ó cocidos a su casa  
para una comida ó fiesta. (consultenoslo)**

## **Pescados de las Costas Gallegas**

*Cocochas de Merluza al Pil-Pil*  
*Merluza de Pincho a la Gallega*  
*Merluza de Pincho a la Marinera*  
*Merluza de Pincho a la Romana ó Plancha*  
*Cogote de Merluza de Pincho a la Espalda*  
*Rape a la Gallega ó a la Plancha*  
*Rape con Almejas de Carril*  
*Brocheta de Rape y Langostinos*  
*Salmón con Almejas de Carril ó en salsa Albariño*  
*Filetes de Lengüado y Langostinos al Albariño*  
*Rodaballo salvaje en Cazuela al Horno*  
*Rodaballo salvaje a la Gallega ó a la Plancha*  
*Filetes de Mero a la Espalda*  
*Bacalao con Ajada ó Brasa con cebolla*  
*Bacalao con Grellos ó Coliflor*  
*Bacalao con Mariscos*

## **Pescados al Peso**

*Lengüado a la Plancha (al peso kg.)*  
*Lubina Salvaje al Horno ó Espalda (al peso kg.)*  
*Besugo al Horno ó a la Espalda (al peso kg.)*  
*Todo el pescado que les ofrecemos es salvaje y de primera calidad, comprado para nosotros en las subastas de varias lonjas de Galicia*

## **Arroces**

*Cazuela de Arroz Caldoso con Bogavante (2 pers.)*  
*(Mínimo 2 personas / por persona.)*  
*Cazuela de Arroz Caldoso con Carabineros (2 pers.)*  
*(Mínimo 2 personas / por persona)*  
*Cazuela de Arroz Caldoso Marinera (por persona)*  
*(Mínimo 2 personas)*  
*Paella Mixta (Mínimo 2 personas /por persona)*  
*Arroz Negro (Mínimo 2 personas /por persona)*  
*Arroz con Vieiras y Almejas de Carril (por persona)*  
*(Mínimo 2 personas)*  
*Fidegua (Mínimo 2 personas /por persona)*  
*Fideos con Almejas de Carril*

## **Carnes a la Brasa**

*Chuleta de Ternera Gallega*

*Certificada por Indicación Geográfica Protegida de Ternera Gallega.*

*Entrecot de Buey Gallego*

*Chuletón de Moaña (Buey Gallego) al peso kg.  
Cocinado a la Brasa y terminado a la piedra en su mesa*

*Solomillo de Buey Gallego*

*Solomillo de Buey Vila do Grove (para 2 personas)  
Marinado, Cocinado a la Brasa y terminado en la Piedra.*

*Brocheta de Solomillo de Buey*

*Solomillo de Buey (Filet Mignon) en Salsa Oporto*

*Puntas de solomillo de Buey en salsa  
(Pimienta ó Roquefort.)*

*Pollo Picantón de corral al Ajillo*

## **Asados en Horno de Leña**

*Pierna de Lechazo de Aranda de Duero*

*Cochinillo Lechal (para 2 personas)*

*Pollo Picantón de corral Asado*

## **Cocidos - Guisos**

*Lacón con Grelos*

*Lacón, Chorizo, Grelos y Cachelos*

*Carne O'Caldeiro (tabla)*

*Ternera Gallega, Chorizo y Cachelos.*

*Rabo de Buey*

*Jarrete de Ternera Gallega (estofado)*

## **Postres Caseros**

*Flan de Huevo con Nata*

*Arroz con Leche*

*Natillas de la Abuela*

*Leche Frita*

*Filloas Rellena de Crema Pastelera*

*Filloa Queimada con Orujo Gallego*

*Filloas con Miel de Galicia*

*Filloas con limón*

*Tarta de Santiago*

*Tartas*

## **Frutas**

*Melón ó Sandía*

*Piña Natural*

*Piña Natural con Kirsch*

*Frutas de Temporada*

## **Helados Artesanos**

*Copa helado 2 gustos Häagen-Dazs*

*Copa helado 3 gustos Häagen-Dazs*

*Copa sorbete 2 gustos*

*Copa sorbete 3 gustos*

*Minicups Häagen-Dazs*

*Stickbars Häagen-Dazs*

*Coronel de Cava ó Vodka*

## **Quesos Artesanos**

*(½ Ración y Ración)*

*Tetilla*

*San Simón (ahumado)*

*Del País*

*Arzá - Ulloa*

*Manchego*

*Viejo de Oveja*

*Viejo de Cabra*

*Surtido de Quesos (sólo Ración)*

*Carne de Membrillo (artesano)*