

Vinos blancos

Albariños

Bouza do Rei	2,90€	17,40€
Abadía de San Campio	3,20€	18,90€
Condes de Albarei	-	19,00€
Terras Gauda	3,90€	23,00€
Do Ferreiro	-	24,00€
Santiago Ruiz	-	24,00€

Godellos

Crego e Monaguillo (D.O. Monterrei)	2,80€	16,80€
Pazo de Monterrei (D.O. Monterrei)	-	17,60€
Máis de Cunqueiro (D.O. Ribeiro)	-	24,00€

Ribeiros

Corriente	-	9,00€
Pazo do Mar	2,50€	14,50€
Viña Costeira	2,50€	14,50€
Lagar do Merens	-	24,00€

Vinos tintos

Mencías


Crego e Monaguillo (D.O. Monterrei)	2,80€	16,80€
Pepe Porter (D.O. Monterrei)	-	16,80€
Joaquín Rebolledo (D.O. Valdeorras)	-	15,00€
Don Ventura (D.O. Ribeira Sacra)	-	16,80€
Mencía Casa Villaronta	1,80€	10,00€

Riojas





































Ramón Bilbao	2,60€	16,80€
Coto Mayor	3,00€	18,00€
La Montesa	3,50€	22,00€
Jesús Madrazo	-	24,00€

Riberas del Duero

La Planta	2,60€	16,80€
Protos	-	18,00€
Chiripa	-	24,00€

 La mayor parte de los vinos pueden contener sulfitos
— Precios finales *con todos los impuestos incluidos —

Raciones

	^{1/2} Ración	¹ Ración
Pimientos de Padrón (Fried green Padrón peppers)	4,90€	7,50€
Tomates aliñados a la vinagreta de miel (Fresh tomato salad with honey vinaigrette dressing) 	-	10,40€
Parrilla de verduras (Grilled vegetables)	-	10,40€
Escalivada de verduras asadas y bonito (Roast Vegetable Tuna Salad, Escalivada Style) 	-	12,90€
Caldo gallego (Traditional Galician soup)	-	7,60€
Empanada casera de Sardinias, masa fina (Sardine Galician pie)     	8,90€	-
Empanada casera de Pulpo, masa fina (Octopus Galician Pie)     	8,90€	-
Empanada casera de Bonito, masa fina (Tuna pie)     	8,90€	-
Croquetas artesanas de marisco (Seafood croquettes)     	7,80€	12,90€
Zamburiñas a la plancha (Grilled sea scallops) 	10,80€	18,40€
Calamares fritos (Fried calamari)   	-	18,40€
Chipirones a la plancha y patatas chips caseras (Grilled squid and chips)  	9,50€	14,80€
Chipirones en su tinta y arroz blanco (Ink stewed baby squids served with rice)  	-	14,80€
Pulpo braseado con patatas panadera (Grilled octopus and baked potatoes) 	-	18,80€
Cachelos (Potatoes)	3,00€	4,50€
Pulpo á feira  (Galician style octopus – salt, paprika and olive oil)	13,90€	18,80€
Lacón cocido al punto de sal con cachelos (Shoulder of pork and boiled potatoes)	8,20€	14,00€
Huevos rotos con jamón (Fried eggs and ham) 	-	11,90€
Raxo a la gallega (Grilled pork loin with fried potatoes diced and marinated) 	-	12,60€
Costilla de cerdo estilo barbacoa (Oven baked barbecue pork ribs with fried potatoes) 	-	15,00€
Zorza con patatas - picadillo de chorizo (Minced chorizo meat with fried potatoes)	-	12,60€
Pan - 200g / 100g (Bread) 	1,00€	2,00€

Postres

	1/2 Ración	1 Ración
Tarta de queso casera (Homemade cheesecake)	-	5,90€
Tarta de Santiago casera (Homemade almond cake)	-	5,90€
Helado artesano de Avellana sin azúcar (Galician sugar free hazelnut ice cream)	3,00€	5,00€
Helado artesano de Chocolate (Galician chocolate ice cream)	3,00€	5,00€
Requesón con miel (Cottage cheese and honey)	-	4,80€
Queso con membrillo (Cheese and quince)	4,80€	-
Flan casero (Homemade flan)	-	4,80€
Tarta helada (Ice cream cake)	-	4,80€
Yogurt ecológico (Organic yogurt)	-	2,60€

Café

Café de Puchero (Regular coffee)	-	1,30€
Licores de bodega (Dedal / Hielo)	2,40€	2,80€

Aguardientes y licores gallegos embotellados para nuestra taberna:

- Crema de orujo 16€
- Licor de hierbas 16€
- Licor café 16€
- Aguardiente de orujo 16€



982 128 609

C/San Francisco, 11. Ribadeo
info@casavillaronta.com

Síguenos

cvillaronta

Casa Villaronta



Red: casavillaronta
Pass: pulpoycalamares

Casa Villaronta

Especialidad en Pulpo y Calamares

www.casavillaronta.com

Servicio de taberna – Pulpería

Taberna pulpería desde 1964

*No siempre se aceptan pagos partidos, disculpen las molestias
Split payments are not allowed, sorry any inconvenience

Abrimos todos los días

*No aceptamos American Express

Please note we DO NOT accept American Express or Diners Cards

Abrimos todos los días