

## Vinos blancos

### Albariños

		
Pionero	2,90€	17,90€
Bouza do Rei	3,20€	18,90€
Abadía de San Campio	-	19,00€
Condes de Albarei	-	19,00€
Terras Gauda	3,90€	24,00€
Do Ferreiro	-	24,80€
Santiago Ruiz	-	24,80€

### Godellos

Crego e Monaguillo (D.O. Monterrei)	2,90€	17,40€
Pazo de Monterrei (D.O. Monterrei)	-	18,00€
Máis de Cunqueiro (D.O. Ribeiro)	-	24,80€

### Ribeiros

Corriente	-	9,60€
Pazo do Mar	2,60€	15,40€
Viña Costeira	2,60€	15,40€
Lagar do Merens	-	24,80€

## Vinos tintos

### Mencías

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

### Riojas

Cueva de Lobos	2,60€	16,80€
Ramón Bilbao	2,90€	17,90€
Coto Mayor	3,20€	19,00€
La Montesa	-	23,00€
Jesús Madrazo	-	25,00€

### Riberas del Duero

La Planta	2,90€	17,90€
Protos	3,50€	19,60€
Chiripa	-	25,00€



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

## Raciones

	<sup>1/2</sup> Ración	<sup>1</sup> Ración
<b>Pimientos de Padrón</b> (Fried green Padrón peppers)	5,00€	8,50€
<b>Tomates aliñados a la vinagreta de miel</b>  (Fresh tomato salad with honey vinaigrette dressing)	-	11,60€
<b>Parrilla de verduras</b> (Grilled vegetables) 	-	11,90€
<b>Verduras salteadas con langostinos</b> (Sautéed vegetables with prawns)   	-	15,90€
<b>Escalivada de verduras asadas y bonito</b> (Roast Vegetable Tuna Salad, Escalivada Style) 	-	13,90€
<b>Caldo gallego</b> (Traditional Galician soup)	-	8,00€
<b>Empanada casera de Sardinias, masa fina</b> (Sardine Galician pie)    	8,90€	-
<b>Empanada casera de Pulpo, masa fina</b> (Octopus Galician Pie)    	8,90€	-
<b>Empanada casera de Bonito, masa fina</b> (Tuna pie)    	8,90€	-
<b>Croquetas artesanas de marisco</b> (Seafood croquettes)    	8,60€	13,90€
<b>Zamburiñas a la plancha</b> (Grilled sea scallops) 	-	18,40€
<b>Calamares fritos</b> (Fried calamari)  	-	18,80€
<b>Chipirones a la plancha y patatas chips caseras</b> (Grilled squid and chips)   	9,50€	14,80€
<b>Chipirones en su tinta y arroz blanco</b> (Ink stewed baby squids served with rice)  	-	15,60€
<b>Pulpo braseado con patatas panadera</b> (Grilled octopus and baked potatoes) 	-	19,80€
<b>Cachelos</b> (Potatoes)	3,00€	4,50€
<b>Pulpo á feira</b>  (Galician style octopus – salt, paprika and olive oil)	13,90€	19,40€
<b>Lacón cocido al punto de sal con cachelos</b> (Shoulder of pork and boiled potatoes)	8,80€	14,90€
<b>Huevos rotos con jamón</b> (Fried eggs and ham) 	-	11,90€
<b>Raxo a la gallega</b> (Grilled pork loin with fried potatoes diced and marinated) 	-	13,90€
<b>Costilla de cerdo estilo barbacoa</b>  (Oven baked barbecue pork ribs with fried potatoes)	-	15,00€
<b>Zorza con patatas - picadillo de chorizo</b> (Minced chorizo meat with fried potatoes)	-	13,40€
<b>Pan</b> - 200g / 100g (Bread) 	1,10€	2,20€

## 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](http://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