

Vinos blancos

Albariños

		
Pionero	3,20€	19,00€
Bouza do Rei	3,50€	21,00€
Terras Gauda	4,40€	26,00€
Santiago Ruiz	-	30,00€
Do Ferreiro	-	32,00€
Pazo Señorans	-	34,00€

Godellos

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

Ribeiros

Corriente	-	9,80€
Casal do Vila	2,60€	15,40€
Viña Costeira	2,80€	15,90€
Eduardo Peña	4,00€	24,00€
Lagar do Merens	-	26,00€

Vinos tintos

Mencías

Crego e Monaguillo (D.O. Monterrei)	2,80€	16,80€
Quérote (D.O. Monterrei)	-	24,00€
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	3,50€	21,00€
La Montesa	-	24,00€
Luis Cañas Selección Familia	5,00€	30,00€

Riberas del Duero

La Planta	2,90€	17,90€
Protos	3,50€	19,60€
Valderíz Crianza	5,00€	30,00€

 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)	6,00€	9,80€
Tomates aliñados a la vinagreta de miel   (Fresh tomato salad with honey vinaigrette dressing)	-	12,80€
Parrilla de verduras (Grilled vegetables) 	-	12,80€
Ensalada caprese estilo Villaronta (Villaronta style caprese salad)   	-	11,90€
Verduras salteadas con langostinos (Sautéed vegetables with prawns)   	-	16,80€
Escalivada de verduras asadas y bonito (Roast Vegetable Tuna Salad, Escalivada Style) 	-	14,90€
Arros a la Llauna con verduras (Oven-baked rice with vegetables)  	-	18,90€
Caldo gallego (Traditional Galician soup)	-	8,00€
Empanada casera de Sardinias, masa fina (Sardine Galician pie)     	9,80€	-
Empanada casera de Pulpo, masa fina (Octopus Galician Pie)     	9,80€	-
Empanada casera de Bonito, masa fina (Tuna pie)     	9,80€	-
Croquetas artesanas de marisco (Seafood croquettes)     	8,90€	14,40€
Vieiras del Pacífico a la plancha (Grilled sea scallops) 	-	18,90€
Calamares fritos (Fried calamari)   	-	19,80€
Chipirones a la plancha y patatas chips caseras (Grilled squid and chips)   	9,50€	14,80€
Pulpo braseado con patatas panadera (Grilled octopus and baked potatoes) 	-	20,80€
Cachelos (Potatoes)	3,30€	4,90€
Pulpo á feira (Galician style octopus – salt, paprika and olive oil) 	14,90€	20,80€
Lacón cocido al punto de sal con cachelos (Shoulder of pork and boiled potatoes)	-	15,90€
Huevos rotos con jamón (Fried eggs and ham) 	-	12,90€
Raxo a la gallega (Grilled pork loin with fried potatoes diced and marinated) 	-	15,40€
Costilla de cerdo estilo barbacoa (Oven baked barbecue pork ribs with fried potatoes) 	-	16,20€
Zorza con patatas y huevo - picadillo de chorizo (Minced chorizo meat with fried potatoes and fried egg) 	-	15,40€
Pan - 200g / 100g (Bread) 	1,20€	2,40€

Postres

	^{1/2} Ración	¹ Ración
Tarta de queso casera (Homemade cheesecake)	-	6,40€
Cañitas fritas do Carballiño (Traditional puff pastry roll with cream)	-	6,40€
Requesón con miel (Cottage cheese and honey)	-	5,00€
Tarta de Santiago casera (Homemade almond cake)	-	6,90€
Tarta de chocolate casera (Homemade chocolate cake)	-	6,90€
Helado artesano de Avellana sin azúcar (Galician sugar free hazelnut ice cream)	3,80€	5,90€
Queso con membrillo (Cheese and quince)	5,40€	-
Flan de huevo casero (Homemade egg flan)	-	5,00€
Yogurt cremoso con compota de manzana (Yoghurt with apple compote)	-	5,90€

Café

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

Aguardientes y licores gallegos embotellados para nuestra taberna:

- Crema de orujo 17€
- Licor de hierbas 17€
- Licor café 17€
- Aguardiente de orujo 17€



674 354 108

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