



O grelo

PESCADOS SELECCIONADOS DE DIFERENTES PUERTOS...

Así entendemos la merluza de Burela, cada parte y corte una preparación...

• Cogote de merluza: la parte más sabrosa, a la bilbaína emulsionada con su colágeno	26.00€
• Cola y parte baja: delicias de merluza sin espinas y rebozado suave	25.00€
• Rodaja centro de merluza: a la gallega, hervida con cachelos y ajada	26.50€
• Lomo alto de merluza: al horno con carabinero y su jugo	26.50€
Rape sapito en medallones al ajillo con gambas	25.00€
Lenguado de costa 400-500grs menier o plancha	28.75€
Lubina de estero en su punto de grasa para hacer a la sal (2 personas, precio por persona)	24.00€
Bacalao a la plancha con grelos o crujiente de bacalao con setas y gambas	23.00€
Tartar de tarantelo atún rojo bluefin (marinado con aceite de sésamo y lima)	27.00€
Solomillo de atún rojo a la plancha con verduritas salteadas	27.00€

DESDE LOS PASTOS GALLEGOS RECIBIMOS NUESTRAS CARNES...

Chuletón de rubia gallega maduración de 30 / 45 días (Kg)	55.00€
Entrecotte (lomo bajo) de rubia gallega a la plancha o a la pimienta	23.00€
Solomillo Ogrello, recuperamos nuestra receta original de hace 35 años. Escogemos la parte más noble, trinchada al momento y acompañada de grelos y salsa de carne (2 personas, precio por persona)	27.50€
Solomillo a la plancha o con boletus	25.00€
Medallones de solomillo con foie	27.00€
Steak Tartare de rubia gallega marinado a la mostaza antigua de Dijon	25.00€
Chuletas de cordero lechal fritas o plancha con patatas y pimientos	21.00€
Lacón con grelos, cachelos y chorizo	19.50€

EL ARROZ ES ESE MÁGICO INGREDIENTE CAPAZ DE ABSORBER TODO EL SABOR DE SUS ACOMPAÑANTES POR ELLO NOSOTROS LO PROPONEMOS ASÍ...

Arroz Ogrello de pescado y marisco	26.50€
Arroz con carabineros y jamón ibérico	26.00€
Arroz con bogavante y almejas (mínimo 2 personas, precio por persona)	27.50€
Arroz campero con capón de Villalba y verduras de la huerta	19.50€
Risotto de carabinero	23.00€
Arroz negro de chipirones guisados	23.50€
Fideuá de pescado y marisco	21.50€



O grelo



*“Encuentra en cada bocado
nuestra pasión por el mar,
su producto y nuestro origen gallego”.*

*Hace más de 35 años, cada día abrimos las puertas de nuestro
Restaurante Ogrello con la misma ilusión que el primero.
Nuestra prioridad es la selección de la materia prima
y el cuidado de su tratamiento para respetar siempre el sabor y
la frescura originales. Es importante para nosotros y nuestro
equipo que os sintáis como en casa, sois nuestros invitados
y pondremos todo de nuestra parte para que disfrutéis de vuestro
paso por nuestro restaurante.*





O grelo

EL MAR PARA COMPARTIR... *

Ostra Especial	2.70€
Ostra Gilardeau	3.50€
Ostra Super King	4.00€
Gambas de Huelva especial, cocidas o plancha (1/4kg)	45.00€
Pieza de zamburiña a la plancha o gratinada	2.50€
Berberechos al vapor o ajillo	18.00€
Almejas ajillo o marinera	25.00€
Cigalitas de Isla Cristina, fritas con ajetes (aprox. 300gr)	26.00€
Mejillones al vapor	13.00€
Navajas de buceo con emulsión de ajo asado	16.00€

SELECCIÓN DE MARISCOS PARA ENTRETENERSE Y DISFRUTAR DE LOS DIFERENTES SABORES DEL MAR...

Parrillada (marisco a la plancha)	75.00€
Mariscada (selección de mariscos cocidos)	110.00€
Gran Parrillada de Mariscos	125.00€

ENSALADAS DEL MAR Y DE LA HUERTA...

Salpicón de marisco con medallones de bogavante y vinagreta	35.00€
Ensalada de bacalao marinado con pimientos rojos asados	15.75€
Parrillada de verdura con salsa Romesco	17.00€

*SUJETO A DISPONIBILIDAD SEGÚN TEMPORADA



O grelo

ENTRADAS PARA COMPARTIR MOMENTOS....

Erizo gratinado con salsa de champagne y puerro	4.50€
Pan de cristal con tomate y aceite ideal para acompañar anchoas o jamón	3.50€
Jamón Ibérico de Guijuelo al corte	25.00€
Anchoas Noray 8 lomos	18.00€
Anchoas Codesa 9-10 lomos	13.00€
Empanada gallega de bonito	9.50€
Empanada gallega de vieiras	12.50€
Croquetas de marisco o chipirones en su tinta	12.75€
Pulpo recién cocido de forma tradicional a la gallega o plancha	19.75€
Ensaladilla de pulpo con ajada	13.50€
Xoubas (sardinitas) con pimientos de Padrón	15.75€
Chipirones a la plancha con cebolla confitada	19.75€

DEL CORRAL Y DEL CAMPO...

Huevos al ajillo con gambas y virutas de jamón	18.50€
Boletus con foie, espárragos, trigueros y huevo poché	21.00€
Huevos con jamón, patatas y pimientos de Padrón	19.75€

EL ARTE DEL GUIISO A FUEGO LENTO CON CARIÑO...

Callos guisados con garbanzos	17.00€
Caldereta de pescados y carabineros (mínimo 2 personas, precio por persona)	27.50€
Changurro de centollo gratinado *	24.00€
Sopa de mariscos (cigalita de Huelva, almejas y pescado)	19.75€
Rabo de toro estofado al vino tinto	17.00€

*SUJETO A DISPONIBILIDAD SEGÚN TEMPORADA