

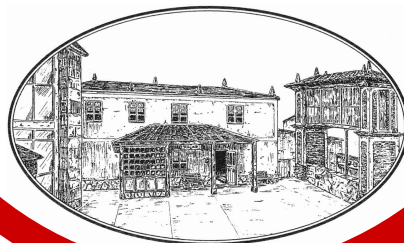
con moito gusto, na túa lingua

campaña de dinamización da hostalería local



La Villa

Hotel-*Restaurante*



LA VILLA Hotel - Restaurante

Tel. 982 123 001

Vilaframil - Ribadeo (Lugo)

Titular: Porta Norte S.L.

Sinatura R-LU-882

SUXESTIÓNS DA CASA
SUGERENCIAS DE LA CASA
OUR SUGGESTIONS
NOS SUGGESTIONS



ENTRANTES
ENTRANTES
STARTERS
ENTRÉES

<p>-Espárragos San Xillao -Espárragos San Julian -St Julian Asparagus -Asperges Saint Julien</p>	9,00 €
<p>-Filloas recheas de marisco -Filloas rellenas de marisco -"Filloas" (a kind of crepes) stuffed with shellfish -"Filloas" (crêpes) fourrées aux fruits de mer</p>	12,00 €
<p>-Polbo á prancha con salsa verde -Pulpo a la plancha con salsa verde -Grilled octopus with green sauce -Poulpe grillé à la sauce verte</p>	14,00 €
<p>-Ensalada de polbo con cachelos -Ensalada de pulpo con cachelos -Octopus salad with Galician potatoes -Salade de poulpe aux pommes de terre</p>	10,00 €
<p>-Cogumelos con crema de queixos -Setas con crema de quesos -Flat-topped mushrooms with cheese cream -Champignons à la crème de fromage</p>	9,00 €



PEIXES
PESCADOS
FISH
POISSONS

-Pescada con crema de queixo e espinacas

-Merluza con crema de queso y espinacas

-Hake with cheese cream and spinach

-Colin à la crème de fromage et aux épinards

15,00 €

-Cocote de pescada con grelos

-Cogote de merluza con grelos

-Nape of hake with "grelos" (turnip tops)

- "Cogote" (cou) de colin aux feuilles tendres de navet

15,00 €

-Lombos de pescada con caviar de ourizos

-Lomos de merluza con caviar de erizos

-Hake back with sea urchin caviar

-Dos de colin au caviar d'oursin

16,00 €

-Caldeirada de pescada e lagostinos (mínimo dúas persoas)

-Caldereta de merluza y langostinos (mínimo dos personas)

-Fish stew with hake and king prawns (at least two people)

-Petite marmite de colin et grosses crevettes (minimum deux personnes)

16,00 €



-Entrecosto de boi

-Entrecot de buey

-Beef (ox) entrecote

-Entrecôte de bœuf

16,00 €

-Solombo de porco ibérico especial da casa

-Solomillo de cerdo ibérico especial de la casa

-Iberian pork sirloin. Speciality of the house

-Filet de porc ibérique, spécialité maison

16,00 €

-Canelo de porco asado

-Codillo de cerdo asado

-Roast pig's trotter

-Jambonneau de porc rôti

12,00 €

ADEMÁS...
ADEMÁS...
ALSO...
ET AUSSI...



ENSALADAS
ENSALADAS
SALADS
SALADES

-Ensalada da horta
-Ensalada de la huerta
-Seasonal salad
-Salade verte

4.00€

-Ensalada de polbo, mexillóns e cebola confitada
-Ensalada de pulpo, mejillones y cebolla confitada
-Octopus salad with mussels and crystallized onion
-Salade de poulpe, de moules et d'oignon confit

10.00€

-Ensalada Estrela con queixo ibérico
-Ensalada Estrella con queso ibérico
-"Estrella" salad with Iberian cheese
-Salade "Étoile" au fromage

12.00€

-Ensalada morna de cocochas e rabos de langostino
-Ensalada tibia de cocochas y colas de langostino
-"Cocochas" warm salad and king prawn tails (cocochas are delicate pendulums of flesh growing in the throat of a hake)
-Salade tiède de "cocochas" (gorges de colin) et de crevettes décortiquées

12.00€



PRIMEIROS
PRIMEROS
FIRST COURSE
ENTRÉES

-Caldo Galego
-Caldo gallego
-Galician broth
-Soupe galicienne 5.00€

-Sopa de cocido
-Sopa de cocido
-Soup cooked in a broth of pork meat
-Potage aux vermicelles 3.00€

-Crema de espárragos con vieira
-Crema de espárragos con vieira
-Asparagus cream with scallop
-Crème d'asperges, coquille Saint Jacques 6.50€

-Filloas recheas de marisco
-Filloas rellenas de marisco
-"Filloas" (a kind of crêpe) stuffed with shellfish
-"Filloas" (crêpes) fourrées aux fruits de mer 12.00€

-Polbo á prancha con mollo verde
-Pulpo a la plancha con mollo verde
-Grilled octopus in "mollo verde" (green or parsley sauce)
-Poulpe grillé à la sauce verte 14.00€

-Polbo á Galega
-Pulpo a la Gallega
-Octopus Galician style
-Poulpe à la Galicienne 12.00€

-Pementos de Piquillo recheos
-Pimientos de Piquillo rellenos
-Stuffed "Piquillo" peppers (red peppers from Navarra)
-Poivrons du Piquillo farcis (poivrons rouges de la Navarre) 10.00€

-Cogumelos con crema de queixo
-Setas con crema de queso
-Flat-topped mushrooms with cheese cream
-Champignons à la crème de fromage

9.00€

-Xamón Ibérico
-Jamón Ibérico
-Iberian cured ham
-Jambon Ibérique

18.00€

- Espetos de peixesapo con touciño ibérico e verdura
-Brochetas de rape con tocino ibérico y verdura
 -Monkfish skewer with Iberian pork bacon and vegetables
 -*Brochettes de lotte au lard ibérique et légumes* 13.00€

- Caldeirada mariñeira de peixesapo, pescada e langostinos (min dúas racións)
-Caldereta marinera de rape, merluza y langostinos (min. dos raciones)
 -Fish stew with monkfish, hake and king prawns (a minimum of 2 portions)
 -*Petite marmite de lotte, de colin et de grosses crevettes (minimum deux personnes)* 16.00€

- Pescada en salsa de queixo e espinacas
-Merluza en salsa de queso y espinacas
 -Hake in cheese sauce and spinach
 -*Colin dans une sauce au fromage et épinards* 15.00€

- Lombos de pescada con caviar de ourizo
-Lomos de merluza con caviar de erizo
 -Loins of hake with sea urchin caviar
 -**-Dos de colin au caviar d'oursin** 16.00€

- Pescada á galega
-Merluza a la gallega
 -Hake "Galician style"
 -*Colin à la galicienne* 15.00€

- Cocochas de pescada ao pil-pil
-Cocochas de merluza al pil-pil
 -Hake "cocochas" with a "pil-pil" sauce (cocochas are pieces of flesh from the throat of the hake)
 ("pil-pil" sauce is made of garlic, olive oil and chillies)
 -*"Cocochas" (gorges) de colin au pil-pil (sauce à l'huile d'olive et à l'ail)* 16.00€

- Cocote de pescada con refrito de grelos
-Cogote de merluza con refrito de grelos
 -Hake nape with refried turnip tops
 -*"Cogote" (cou) de colin aux feuilles tendres de navet sautées* 15.00€

-Bacallau á prancha con fritada de verduras de temporada e crocante de xamón
-Bacalao a la plancha con fritada de verduras de temporada y crujientes de jamón
-Grilled cod with fried seasonal vegetables and ham
-Morue grillée, poêlée de légumes de saison et croustillant de jambon **15.00€**

-Milfollas de bacallau e pataca con mollo de pil-pil
-Milhojas de bacalao y patata con cobertura de pil-pil
-Cod and potatoes millefeuille covered with "pil-pil" sauce (garlic, olive oil and chillies)
-Mille-feuilles de morue et de pommes de terre sauce pil-pil **14.00€**

-Mero á prancha
-Mero a la plancha
-Grilled grouper
-Mérrou grillé **20.00€**

-Virrei ao forno, prancha ou grella
-Virrey al horno, plancha o espalda
-(Roast or grilled) Red bream
-Béryx au four, grillé ou ouvert sur le dos **35.00€/kg.**

-Robaliza salvaxe á prancha ou á grella
-Lubina salvaje plancha o espalda
-Grilled wild sea bass
-Bar sauvage grillé ou ouvert sur le dos **35.00€/kg.**



CARNES
CARNES
MEAT
VIANDES

<p>-Costeleta de tenreira galega á prancha con pementos -Chuleta de ternera gallega a la plancha con pimientos -Galician grilled T-bone steak with peppers -Côte de veau galicien grillée, poivrons</p>	13.00€
<p>-Entrecosto de tenreira galega á prancha ou con mollo -Entrecot de ternera gallega a la plancha o con salsas -Grilled or with sauce, Galician entrecote -Entrecôte de veau galicien grillée ou sauce au choix</p>	14.00€
<p>-Solombo de tenreira galega á prancha ou con mollo -Solomillo de ternera gallega a la plancha o con salsas -Grilled or with sauce, Galician sirloin steak -Filet de veau galicien grillé ou sauce au choix</p>	17.00€
<p>-Entrecosto de boi con pementos á prancha -Entrecot de buey con pimientos a la plancha -Grilled (ox) entrecote with peppers -Entrecôte de boeuf, poivrons grillés</p>	16.00€
<p>-Solombo de porco ibérico con ananás, touciño ibérico e mollo de arandos -Solomillo de cerdo ibérico con piña, tocino ibérico y salsa de arándanos -Iberian pork sirloin with pine apple, Iberian bacon and blueberry sauce -Filet de porc ibérique à l'ananas et au lard ibérique, sauce aux airelles</p>	16.00€
<p>-Canelo de porco no seu zume, asado ao forno con patacas -Codillo de cerdo en su jugo, asado al horno con patatas -Baked pig's trotter in its gravy with chips -Jambonneau dans son jus rôti au four avec des pommes de terre</p>	12.00€
<p>-Costeletas de cordeiro ao allo -Chuletiñas de cordero al ajillo -Lamb cutlets fried with chopped garlic -Côtelettes d'agneau à l'ail</p>	9.00€
<p>-Espeto mixto de carne -Brocheta mixta de carne -Mixed meat brochette -Brochette mixte de viande</p>	15.00€



MARISCOS
MARISCOS
SHELLFISH
FRUITS DE MER

-Ameixa á mariñeira
-Almejas a la marinera
-Clams marinière
-Palourdes marinière **12.00€**

-Vieiras ao forno (dúas unidades)
-Vieiras al horno (dos unidades)
-Roast scallops (2 units)
-Coquilles Saint-Jacques au four (deux unités) **14.00€**

-Langostinos á prancha
-Langostinos a la plancha
-Grilled king prawns
-Grosses crevettes grillées **13.00€**

-Langostinos fervidos dous mollos
-Langostinos hervidos dos salsas
-Boiled king prawns in two sauces
-Grosses crevettes aux deux sauces **13.00€**

-Boi de mar (por quilo)
-Buey de mar (por kilo)
-Big crab (price per kilo)
-Tourteau (prix au kilo) **25.00€**

-Lumbrigante do cantábrico (por quilo)
-Lubrigante del cantábrico (por kilo)
-Cantabrian sea lobster (price per kilo)
-Homard du littoral Cantabrique (prix au kilo) **55.00€**



SOBREMESAS CASEIRAS
POSTRES CASEROS
HOME-MADE DESSERTS
DESSERTS MAISON

-Arroz con leite

-Arroz con leche

-Rice, milk and spice, Spanish style

-Riz au lait

3.00€

-Flan de ovo

-Flan de huevo

-Egg caramel custard

-Crème caramel

2.20€

-Torta de queixo

-Tarta de queso

-Cheese cake

-Gâteau au fromage

3.00€

-Torta de chocolate

-Tarta de chocolate

-Chocolate cake

-Gâteau au chocolat

3.50€

-Requeixo con marmelo

-Requesón con membrillo

-Cottage cheese with quince jelly

-Fromage blanc et pâte de coing

3.50€

-Xeados artesanás co seu copião

-Helados artesanos con su chupito

-Home-made ice cream with a small cup of spirit

-Glaces maison servies avec un petit verre de digestif

4.00€

-Maza asada rechea de arroz e a súa compota

-Manzana asada rellena de arroz y su compota

-Roast apple stuffed with rice and its compote

-Pomme au four fourrée au riz et sa compote

4.00€



A series of horizontal dotted lines for writing, with a large grey curved shape and a smaller pink curved shape overlapping the lines on the right side.



A series of horizontal dotted lines for writing, with a large grey curved shape and a smaller pink curved shape overlaid on the right side.



A series of horizontal dotted lines for writing, with a large grey curved shape and a smaller pink curved shape overlapping the lines on the right side.