

## DE TAPAS



Adolfo propone en O'Grelo un camino de Santiago y sus alrededores festivo y suculento

CON Adolfo Escobar vienen las tierras y mares de Galicia, sus fiestas y sabores tradicionales. En su establecimiento, inaugurado en 1981, se familiarizará enseguida con las zamburiñas, con el Cunqueiro, con las xoubas y con el orballo.

El Ribeiro y el Albariño blancos son la antecámara de conocimientos profundos que vienen con las **raciones**: empanada de bacalao y pasas, de vieiras o de bonito, zamburiñas (minúsculas vieiras) fritas, xoubas (sardinitas) asadas con pimientos del Padrón (1.275 pts.), pulpo a feira (1.450) -inmejorable su cocción y

aliño- mariscos, chorizo con cachelos, lacón... Toda Galicia en una barra de apenas dos metros de eslora.



Ribeiro y judías con berberechos.  
¡Manda carallo!

## O'GRELO

Menorca, 37.

Horario: de 12,00 a 16,30 y de 19,30 a 24,30.

Descanso:  
domingos por la noche.  
No cierra por vacaciones



Seguimos. **Tintos**, Ribeiro y Rioja; **rosado**, Condado del País. Las copas entre 150 y 300 pts.

**Cervezas** de barril, Mahou y Heineken (caña, 150) y embotellada, Estrella de Galicia (325).

En espera de las tapas,



**aperitivos** de lujo: judías blancas estofadas con pulpo y mejillones, callos, rabo de toro -imprescindible pedir un trozo de pan para saludar tan melosas salsas- patatas guisadas...

Una gozada.