



www.centolo.com

SUGERENCIAS

Mariscada especial (min.2 pax) 97/2 pers.

Buey de mar, nécoras, bogavante y cigalas a la plancha,
longueirón de Fisterra, zamburiñas de Cambados, vieiras, percebes
da Costa, berberechos y mejillones

Guiso marineru de pescados de temporada (min. 2 pax) 52/2 pers.

Arroz con bogavante (min. 2 pax) 58/2 pers.

Arroz negro con choco y berberechos (min. 2 personas) 43/2 pers.

MENÚ SABOREA / TASTING MENU

Zamburiñas de Cambados

Pink scallops with garlic oil

y

Longueirón de Finisterre

Grilled razor clams

Pescado de temporada a la plancha con verduras

Grilled season fish & veggies

Flan de chocolate o Bico de Xeadro

Chocolate cream caramel or Galician Ice Cream

Pan y café

Bread & coffee

30 € / pax

Todos los precios incluyen 10% de iva. / All prices are with 10% tax. included



www.centolo.com

PARA COMENZAR / TO START

Croquetas caseras <i>Assorted homemade croquettes</i>	9
Sopa de pescado y marisco <i>Fish and shellfish cream</i>	5,80
Pulpo á feira <i>Galician style octopus</i>	16
Pulpo a la Mariquita <i>Home style octopus</i>	18
Pulpo a la plancha y cremoso de patata <i>Grilled octopus & cream potatos</i>	18
Rabas de calamar con alioli suave <i>Fried squids & "Alioli"</i>	15
Almejas a la sartén <i>Grilled clams</i>	19
Almejas en salsa verde <i>Clams in home-made sauce</i>	18
Zamburiñas gallegas a la plancha y aceite de ajo <i>Galician grilled pink scallops with garlic oil</i>	16
Longueirón de Fisterra a la plancha <i>Grilled Fisterra razor clams</i>	16
Berberechos de Freixo <i>Steam cockles</i>	14,50
Mejillones al vapor <i>Mussels</i>	9
Vieira de Cambados al horno <i>Baked Cambados scallops</i>	8,50

Todos los precios incluyen 10% de iva. / All prices are with 10% tax. included



www.centolo.com

ALGO VERDE / SALADS

Ensalada mixta	7
Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, atún, maíz, huevo, olivas y espárrago. <i>Mixed (letuce, tomato, onion, tuna, carrots, corn, egg, olives, asparagus)</i>	
Ensalada templada de gambas	10
Gambas al ajillo, lechuga de color, cherry, aceituna negra, salsa rosa y balsámico. <i>Warm salad with prawns, cocktail sauce & modena vinagre</i>	
Ensalada de queso de cabra y frutos secos, cítricos y vinagreta de balsámico y miel	9,50
<i>Warm goat cheese salad with nuts, citrics & modena vinagre</i>	
Ensalada caprese de burrata	8,50
Tomate, canónigos, burratina, tomate seco, pistachos, aceite de albahaca y balsámico. <i>Caprese salad, tomato, lamb's lettuce, burrata cheese, dry tomato and fresh basil and pistachio</i>	

MARISCOS / SHELLFISH

Percebes da Costa	25 / ración
<i>Goose barnacles</i>	
Percebes "extra"	s/m consultar
<i>Goose barnacles "extra"</i>	
Cigalas a la plancha	s/m consultar
<i>Grilled Crayfish</i>	
Nécoras de la ría	40 / kg.
<i>Velvet swimming crab</i>	
Buey de mar	28 / kg.
<i>Brown crab</i>	
Bogavante a la plancha o cocido	70 / kg.
<i>Lobster grilled or boiled</i>	
Langosta a la plancha o cocido	110 / kg.
<i>Locust grilled or boiled</i>	
Camarones a la sartén o cocidos - ración 300 gr.	30
<i>Shrimp (grilled or boiled)</i>	
Mariscada especial de la casa (min. 2 pax)	97 € / 2 pax

Todos los precios incluyen 10% de iva. / All prices are with 10% tax. included



www.centolo.com

NUESTROS ARROCES / RICE DISHES

Arroz con bogavante <i>Rice with lobster</i>	58 / 2 pax
Arroz negro con “choco” y berberecho <i>Black rice with squid and cockles</i>	43 / 2 pax
Paella de pescados y mariscos (rape, calamar, almejas, navajas, cigalas, gambón, mejillones y zamburiñas) <i>Our style “paella”</i>	44 / 2 pax
Arroz de la huerta con verdura de temporada <i>Rice with vegetables</i>	38 / 2 pax

CARNES / MEAT CUTS

Entrecote de ternera gallega suprema a la pimienta <i>Beef steak pepper sauce</i>	18,50
Entrecote de vaca gallega a la plancha <i>Grilled cow steak</i>	19
Solomillo de ternera gallega suprema con salsa champiñones <i>Galician veal tenderloin mushrooms sauce</i>	20
Presa de “porco celta” <i>Celtic pork grilled shoulder steak</i>	18

Todos los precios incluyen 10% de iva. / All prices are with 10% tax. included



www.centolo.com

COSTA DA MORTE / FISHING

Pescado del día a la plancha <i>Grilled catch of today</i>	24/ración
San Martiño (Gallo San Pedro) <i>John Dory</i>	24/ración
Rodaballo salvaje a la plancha con aceite de ajo <i>Galician turbot grilled with garlic oil</i>	26/ración
Parrilla de pescados de temporada <i>Assorted grilled fish</i>	30 / 2 pax mín.
Lubina salvaje a la brasa <i>Grilled seabass</i>	58 / kg.
Lubina gratinada con alioli suave <i>Gratin seabass</i>	23 / kg.
Guiso marinero de pescado (receta tradicional marinera) <i>Fisherman style fish stew</i>	52 / 2 pax

Pan / Bread... 0,90 € / 1 persona

Según el reglamento (Eu)Nº 1169/2011 Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal
Muchas gracias.