



www.centolo.com

SUGERENCIAS

Mariscada especial (min.2 pax) 98/2 pers.

Centolla de la ría, nécoras al vapor, bogavante y cigalas a la plancha, navajas, zamburiñas, berberechos y almejas a la plancha, vieira de Cambados al horno, percebe ó camarón (s/m)

Guiso marineru de pescados de temporada (min. 2 pax) 54/2 pers.

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

Arroz negro con calamar de la ría y berberechos (min. 2 personas) 42/2 pers.

MENÚ SABOREA / TASTING MENU

Volandeira de Cambados

Pink scallops with garlic oil

y

Navajas a la plancha

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 con almejas <i>Octopus with clams</i>	20
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
Calamares de Fisterra <i>Fisterra squids</i>	20
Almejas a la sartén <i>Grilled clams</i>	20
Almejas en salsa verde <i>Clams in home-made sauce</i>	18
Volandeira gallega a la plancha y aceite de cítrico <i>Galician grilled pink scallop with citric oil</i>	16
Navajas a la plancha <i>Grilled razor clams</i>	16
Berberechos de Noia <i>Steam cockles</i>	14,50

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



www.centolo.com

ALGO VERDE / SALADS

Ensalada templada de gambas

11

Gambas al ajillo, lechuga de color, cherry, aceituna negra, salsa rosa y balsámico.
Warm salad with prawns, cocktail sauce & modena vinagre

Ensalada de queso de cabra y frutos secos, cítricos y vinagreta de balsámico y miel

10

Warm goat cheese salad with nuts, citrics & modena vinagre

Ensalada caprese de burrata

9,50

Tomate, canónigos, burratina, tomate seco, pistachos, aceite de albahaca y balsámico.
Caprese salad, tomato, lamb's lettuce, burrata cheese, dry tomato and fresh basil and pistachio

MARISCOS / SHELLFISH

Percebes da Costa

25 / ración

Goose barnacles

Camarón a la sartén o cocido

30 / 300grms.

Shrimp (grilled or boiled)

Nécoras de la ría

40 / kg.

Velvet swimming crab

Centolla de la ría

40 / kg. (consultar peso)

Spider Crab

Bogavante a la plancha o cocido

70 / kg.

Lobster grilled or boiled

Langosta a la plancha o cocido

110 / kg.

Locust grilled or boiled

Cigalas a la plancha

s/m

Grilled Crayfish

Mariscada especial de la casa (min. 2 pax)

98 € / 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 calamar de la ría y berberechos <i>Black rice with squid and cockles</i>	42 / 2 pax
Paella de pescados y mariscos (rape, calamar, almejas, navajas, cigalas, gambón, zamburiñas) <i>Our style "paella"</i>	44 / 2 pax
Arroz con bacalao y berberechos <i>Rice with codfish and cockles</i>	42 / 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
Secreto de cerdo ibérico <i>Iberian pork 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 con verduritas (San Martiño) <i>Grilled catch of today (John Dory)</i>	24
Rape al ajillo con berberechos y gambas <i>Garlic monkfish with cockles and prawns</i>	20
Rodaballo salvaje a la plancha con aceite de ajo <i>Galician turbot grilled with garlic oil</i>	26
Parrilla de pescados de temporada <i>Assorted grilled fish</i>	30 / 2 pax mín.
Lubina de Fisterra a la brasa o a la plancha (mín 2 pax) <i>Grilled Fisterra seabass</i>	60/kg (consultar peso)
Lubina gratinada al horno sobre teja del país <i>Gratin seabass</i>	23
Caldeirada mixta de pescados de temporada <i>Traditional galician sauce fish</i>	22
Bacalao con patata panadera <i>Codfish & baked potato</i>	20

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.