



www.centolo.com

SUGERENCIAS

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

Centollo de la ría, nécoras al vapor, bogavante a la plancha (pza 0,600 gr), cigalas, navajas, zamburiñas y almejas a la plancha, berberechos, mejillón, percebe ó camarón (s/m) y vieira de Cambados al horno.

Guiso mariner de pescados de temporada (min. 2 pax) 56/2 pers.

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

Arroz negro de chopo y berberechos (min. 2 pax) 42/2 pers.

MENÚ SABOREA / TASTING MENU

Pulpo a la plancha

Grilled octopus

y

Navajas a la plancha

Grilled razor clams

Pescado de temporada con guarnición

Season fish & garnish

Flan de chocolate o Bico de Xeadro

Chocolate cream caramel or Galician Ice Cream

Pan y café

Bread & coffee

32 €/ pax

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



www.centolo.com

PARA COMENZAR / TO START

Sopa de pescado y marisco <i>Fish and shellfish cream</i>	5,80
Croquetas caseras <i>Assorted homemade croquettes</i>	9,50
Pulpo á feira <i>Galician style octopus</i>	16,50
Pulpo con almejas <i>Octopus with clams</i>	22
Pulpo a la plancha <i>Grilled octopus</i>	18
Rabas de calamar con alioli suave <i>Fried squids & "Alioli"</i>	15
Navajas a la plancha <i>Grilled razor clams</i>	16
Almejas a la sartén con reducción de módena <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
Vieira de Cambados a nuestro estilo <i>Cambados scallop on our own style</i>	9
Berberechos de Noia <i>Steam cockles</i>	15
Mejillones al vapor <i>Steam mussels</i>	11

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

Centolla de la ría

40 / kg. (consultar peso)

Spider Crab

Buey de mar

28 / kg. (consultar peso)

Crab

Cigala fresca a la plancha o cocida

85 / kg. (consultar peso)

Norway lobster grilled or boiled

Bogavante a la plancha o cocido

70 / kg.

Lobster grilled or boiled

Langosta a la plancha o cocido

110 / kg.

Locust grilled or boiled

Nécoras a la plancha o cocidas

38 / kg.

Velvet swimming crab grilled or boiled

Percebes da Costa

25 / ración

Goose barnacles

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 de chopo y berberechos <i>Black rice with squid and cockles</i>	42 / 2 pax
Paella de pescados y mariscos (calamar, rape, cigalas, almejas, navajas, gambón, zamburiñas y mejillones) <i>Our style "paella"</i>	44 / 2 pax

CARNES / MEAT CUTS

Entrecote de ternera gallega a la pimienta <i>Beef steak pepper sauce</i>	19
Solomillo de vaca con reducción de Oporto <i>Cow tenderloin</i>	20
Solomillo de ternera gallega con patata al romero <i>Galician veal tenderloin</i>	20
Secreto de cerdo ibérico con salsa de queso <i>Iberian pork steak with cheese sauce</i>	18

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



www.centolo.com

COSTA DA MORTE / FISHING

Lenguado de Fisterra a la plancha con guarnición <i>Fisterra grilled sole</i>	19
Rodaballo salvaje a la gallega o a la plancha <i>Galician turbot grilled or galician style</i>	28
Rape al ajillo con berberechos y gambas <i>Garlic monkfish with cockles and prawns</i>	20
Lomo de lubina a la teja (gratinada al horno) <i>Gratin Fisterra seabass</i>	23
Parrilla de pescados de temporada <i>Assorted grilled fish</i>	42 - 2 pax mín.
Lubina salvaje a la brasa o a la espalda <i>Grilled Fisterra seabass</i>	58/kg - 2 pax mín.
Guiso marinero de pescados de temporada <i>Seasonal seafood stew</i>	58- 2 pax mín.

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.