



www.centolo.com

SUGERENCIAS

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

Buey de mar, nécoras al vapor, bogavante a la plancha (pza 0,650 gr), cigalas, longueirón, almejas, berberecho, volandeira y mejillón a la plancha. Percebe ó camarón (s/m) y vieira 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

Longueirón de Fisterra

Grilled razor clams

y

Volandeira a la plancha y aceite de cítrico

Galician grilled pink scallop with citric oil

Pescado de temporada con guarnición

Season fish & garnish

Postre de la casa o Bico de Xeado

Homemade dessert or Bico de Xeado 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>	6
Croquetas caseras <i>Assorted homemade croquettes</i>	9,50
Pulpo á feira <i>Galician style octopus</i>	17
Pulpo con almejas <i>Octopus with clams</i>	22 (2 pax)
Pulpo a la plancha <i>Grilled octopus</i>	18
Rabas de calamar con alioli suave <i>Fried squids & "Alioli"</i>	16
Longueirón de Fisterra a la plancha <i>Grilled razor clams</i>	16,50
Almejas XL a la sartén con reducción de módena <i>Grilled clams</i>	22
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>	9,20
Berberechos de Noia al vapor <i>Steam cockles</i>	15
Mejillones al vapor <i>Steam mussels</i>	11
Chipirón de la Ría <i>Squid</i>	22

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



ALGO VERDE / SALADS

Ensalada mixta

7

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, atún, maíz, huevo, olivas y espárrago.

Mixed (letuce, tomato, onion, tuna, carrots, corn, egg, olives, asparagus)

Ensalada templada de gambas

12

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 10,50

Warm goat cheese salad with nuts, citrics & modena vinagre

Ensalada caprese de burrata

10

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

Buey de mar

28 / kg. (consultar peso)

Crab

Cigala fresca a la plancha o al vapor

90 / kg. (consultar peso por pieza)

Norway lobster grilled or boiled

Cigala XL a la plancha o al vapor

s/m

XL 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 de la ría a la plancha

40 / kg. (consultar peso por pieza)

Velvet swimming crab grilled or boiled

Camarón

30 / ración

Shrimp

Percebes da Costa

25 / ración

Goose barnacles

Percebes extra

s/m

Extra Goose barnacles

Mariscada especial de la casa (min. 2 pax)

98 € / 2 pax



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>	19,50
Picaña de vaca <i>Beef steak</i>	18
Solomillo de ternera gallega con patata al romero <i>Galician veal tenderloin</i>	21
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

Pescado del día <i>Catch of the day</i>	24
Parrilla de pescados de temporada <i>Assorted grilled fish</i>	44 - 2 pax mín.
Rodaballo salvaje a la gallega o a la plancha <i>Galician turbot grilled or galician style</i>	30
Mero a la plancha o a la gallega <i>Grouper grilled or galician style</i>	28
Rape al ajillo con berberechos y gambas <i>Garlic monkfish with cockles and prawns</i>	22
Lomo de lubina a la teja (gratinada al horno) <i>Gratin Fisterra seabass</i>	25
Lubina salvaje a la brasa o a la espalda <i>Grilled Fisterra seabass</i>	58/kg - 2 pax mín.
Suprema de merluza a la Menieur <i>Hake filet in Meunière sauce</i>	20
Guiso mariner 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.