



www.centolo.com

SUGERENCIAS

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

Centolla de la ría, Bogavante a la plancha (1 pza.), Cigalas, Navajas, Almejas, Berberechos de Noia, Volandeira, Vieira al horno y Percebe.

Cazuela marinera de pescados (min. 2 pax) 58/2 pax

Arroz negro con sepia y berberechos 45/2 pax

MENÚ SABOREA / TASTING MENU

Navajas a la plancha

Grilled razor clams

y

Volandeira con aceite de ajo

Grilled pink scallop with garlic oil

Pescado de temporada a la espalda

Grilled Season fish

Bico de Xeadro

Bico de Xeadro ice cream

Pan y café

Bread & coffee

35 €/ pax

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



www.centolo.com

DE CUCHARA / WITH SPOON

Caldo gallego <i>Galician broth</i>	5,60
Sopa de mariscos y pescado <i>Shellfish and fish soup</i>	6,50

PARA COMENZAR / TO START

Croquetas caseras (de marisco y jamón ibérico) <i>Homemade croquettes (shellfish and iberian ham)</i>	9,60
Pulpo á feira <i>Galician style octopus</i>	17
Pulpo a la plancha <i>Grilled octopus</i>	18,50
Calamares de la ría a la sartén <i>Sauted squid</i>	22
Rabas de calamar con alioli suave <i>Fried squids & "Alioli"</i>	17
Navajas a la plancha <i>Grilled razor clams</i>	17
Almejas a la sartén con aceite de cítrico <i>Sauted clams</i>	22
Almejas en salsa verde <i>Clams in home-made sauce</i>	18
Berberechos de Noia al vapor <i>Steam cockles</i>	16
Volandeira gallega a la plancha <i>Galician grilled pink scallop</i>	16
Vieira al horno con panceta ibérica <i>Scallop in our own style</i>	9,20

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

Camarón de la ría (salteado o cocido)

30 / ración

Shrimp

Centolla de ría

40 / kg.

Crab

Cigala XL a la plancha o al vapor

s/m

XL Norway lobster grilled or boiled

Bogavante a la plancha o cocido

72 / kg.

Lobster grilled or boiled

Langosta a la plancha o cocido

120 / kg.

Crayfish

Nécoras de la ría cocida

40 / kg.

Velvet swimming crab

Percebes da Costa

30 / ración

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>	62 / 2 pax
Arroz negro con sepia y berberechos <i>Black rice with squid and cockles</i>	45 / 2 pax
Paella mariscos <i>Our style "paella"</i>	46 / 2 pax

CARNES / MEAT CUTS

Solomillo de ternera gallega <i>Veal tenderloin</i>	23
Entrecote de ternera a la pimienta <i>Beef steak pepper sauce</i>	21
Secreto de cerdo ibérico con salsa de queso <i>Iberian pork steak with cheese sauce</i>	19

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 guarnición <i>Catch of the day</i>	24
Lomo de bacalao a la gallega <i>Codfish in galician sauce</i>	20
Suprema de merluza a la Menieur <i>Hake filet in Meunière sauce</i>	20
Rodaballo salvaje a la gallega o a la plancha <i>Galician turbot grilled or galician style</i>	30
Rape al ajillo con berberechos y gambas <i>Garlic monkfish with cockles and prawns</i>	24
Lubina a la teja (gratinada al horno) <i>Gratin seabass</i>	25

PESCADOS PARA COMPARTIR (MIN 2 PAX)

Lubina a la brasa <i>Seabass barbecue</i>	60/kg
Parrillada de pescados de temporada <i>Assorted grilled fish</i>	48 / 2 pax
Caldeirada mixta de pescados de temporada <i>Assorted fish galician style</i>	45 / 2 pax
Cazuela marinera de pescados <i>Fisherman's style fish stew</i>	58 / 2 pax

Pan artesano / Artisan Bread: 1 €/pax

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.

Vimi Calafigueira sl. B-70324363, Fisterra - Restaurante "O Centolo" - VCO008957 - 2 TENEDORES - RCO001691

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