



SUGERENCIAS

MARISCADA ESPECIAL (min.2 pax) 98€ / 2 pers.

* Buey de Mar, Nécoras, Cigalas a la plancha , Longueirón ,
Almejas, Berberechos ,Volandeira, Mejillón, Vieira al horno
y Percebe de la costa o camarón (s/m)

MARISCADA ESPECIAL con Bogavante (min.2 pax) 120€ / 2 pers.

Bogavante (pza 0,650gr) , Buey de Mar, Nécoras, Cigalas a la plancha ,
Longueirón , Almejas, Berberechos ,Volandeira, Mejillón,
Vieira al horno y Percebe de la costa

CAZUELA MARINERA DE PESCADOS de Temporada

(min. 2 pax) 58€ / 2 pers.

Fisherman's style fish stew

ARROZ NEGRO CON SEPIA Y BERBERECHOS...45€ /2pers.

Black rice with squid and cockles

MENÚ SABOREA / TASTING MENU

LONGUEIRÓN de Fisterra a la plancha / Grilled Razor Clams

VOLANDEIRA a la plancha con aceite de ajo /

Grilled pink scallop with garlic oil

PESCADO DE TEMPORADA a la espalda / Grilled Season fish

Cañas de Cerviño con crema o Bico de Xeadó /

Pastry tubes with custard cream or Bico de Xeadó ice cream

PAN Y CAFÉ / Bread & coffee 35€ / pers.

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

DE CUCHARA / WITH SPOON

SOPA DE MARISCOS Y PESCADO / Shellfish and fish Soup 7,50€

PARA COMENZAR / TO START

CROQUETAS CASERAS (marisco, jamón ibérico y calamar en tinta)

Homemade croquettes (shellfish, Iberian ham and Squid) 9,80€

PULPO A FEIRA / Galician style octopus 18€

PULPO a la plancha con cremoso de patata /

Grilled Octopus and creamed potatoes ..20€

RABAS DE CALAMAR con Alioli Suave/ Fried squids & "Alioli" 17,50€

CHIPIRONES de la ría a la Sartén/Sauteed squids..... 20,00€

LONGUEIRÓN de Fisterra a la plancha / Grilled razor clams 18,50€

ALMEJAS XL a la Sartén con aceite l'Estornell ecológico / Sauteed clams 26€

ALMEJA BABOSA en Salsa Verde / Clams in home-made sauce 22€

BERBERECHOS DE NOIA al Vapor con aceite ecológico / Steam cockles ... 18€

MEJILLONES al Vapor / Steam Mussels ... 11€

VOLANDEIRA gallega con aliño suave / Galician grilled pink scallop ... 18€

ZAMBURIÑA NEGRA gallega a la sartén /

Galician grilled black scallop ... 20€

VIEIRA AL HORNO con panceta Ibérica Maldonado /

Scallop in our own style ... 9,40€

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

ALGO VERDE / SALADS

Ensalada templada de gambas

Gambas al ajillo, lechuga de color, cherry, aceituna negra, salsa rosa y balsámico

Warm salad with prawns, black olives, cocktail sauce & modena vinagre

12,50€

Ensalada Caprese de burrata

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

11€

Ensalada de queso de cabra y frutos secos, cítricos y vinagreta de balsámico / Warm goat cheese salad with nuts, citrics & modena vinagre

11€

Ensalada mixta

Lechuga, tomate, cebolla, ventresca de atún, zanahoria, maíz, huevo, olivas y espárrago / Mixed (letuce, tomato, onion, tuna, carrots, corn, egg, olives,

asparrugus)

8,50€

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

MARISCOS / SHELLFISH

BUEY DE MAR / Crab.....30€ /kg

NÉCORAS de la ría a la plancha o cocidas /

Velvet swimming crab 42€/kg

CIGALAS xl a la plancha o al vapor /

XL grilled or boiled Scampi .. s/m *consultar p.

CAMARÓN de la ría a la sartén o cocido / Shrimp 30€ ración 0,300 gr

BOGAVANTE a la plancha o cocido / Lobster grilled or boiled 72€ kg

LANGOSTA a la plancha o cocido / Crayfish grilled or boiled 120€ kg

PERCEBES DA COSTA / Goose barnacles 30€ ración 0,250gr

PERCEBE EXTRA / Extra Goose barnacles

s/m *consultar precio / ración 0,250gr

MARISCADA ESPECIAL (min.2 pax) 98€ / 2 pers.

* Buey de Mar, Nécoras, Cigalas a la plancha , Longueirón ,
Almejas, Berberechos ,Volandeira, Mejillón, Vieira al horno y
Percebe de la costa o camarón (s/m)

MARISCADA ESPECIAL con Bogavante (min.2 pax) 120€ / 2 pers.

Bogavante (pza 0,650gr) , Buey de Mar, Nécoras, Cigalas a la plancha ,
Longueirón , Almejas, Berberechos ,Volandeira, Mejillón, Vieira al horno
y Percebe de la costa o camarón (s/m)

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

PESCADOS DA NOSA COSTA / FISHING

RODABALLO SALVAJE a la Plancha o Gallega 30€

/Galician turbot grilled or galician style

MERO a la plancha con guarnición / Grilled Mere.....30€

LENGUADO a la plancha / Grilled Sole 25 €

SAN MARTIÑO a la plancha / Grilled Peter Fish..... 28€

RAPE AL AJILLO con Berberechos y Gambas 27€

/Garlic monkfish with cockles and prawns

RAPE a la plancha con guarnición / Grilled Monkfish 26€

LUBINA a la espalda con guarnición / Gratin seabass 60€/kg

LUBINA A LA TEJA (gratinada al horno) / Gratin seabass 26€

PESCADOS PARA COMPARTIR (min 2 pers.)

LUBINA A LA BRASA / Seabass barbecue 62€/kg

CALDERADA mixta de pescados Temporada/

Assorted fish galician style ...54€/2 pers.

CAZUELA MARINERA de pescados /

Fisherman's style fish stew..... 58€/2 pers.

PAN ARTESANO / Artisan Bread: 1,10€/pers

PAN SIN GLUTEN / Gluten free Bread: ..2,30€/pers

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

NUESTROS ARROCES / RICE DISHES

ARROZ CON BOGAVANTE / [Rice with lobster](#) 65€ / 2 pers.

ARROZ NEGRO CON SEPIA Y BERBERECHOS /

[Black rice with squid and cockles](#) .. 45€/2 per.

PAELLA DE MARISCOS / [Our style "paella"](#) 48€ / 2 pers.

ARROZ DE LA HUERTA CON VERDURITAS DE TEMPORADA /

[Rice with seasonal vegetables](#) ...42€/2 pers.

CARNES / MEAT CUTS

SOLOMILLO de Ternera y salsa de Champiñones /

[Veal tenderloin](#) 25€

ENTRECOTE DE TERNERA Y SALSA PIMIENTA /

[Beef steak pepper sauce](#) 24€

SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA DE QUESO /

[Iberian pork steak with cheese sauce](#) 20€

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.

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

Vimi Calafigueira sl. B-70324363, Fisterra - RESTAURANTE "O CENTOLO"
VC0008957 - 2 TENEDORES - RC0001691