

SUGERENCIAS

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

**Centolla de la ría, Nécoras, Oígalas a la plancha, Navajas,
Almejas, Berberechos, Volandeira, Mejillón, Vieira al horno y Percebe o Camarón
(s/m)*

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

*Bogavante (pza 0,650gr) , Centolla de la ría, Nécoras, Oígalas a la plancha,
Navajas,
Almejas, Berberechos, Volandeira, Mejillón, Vieira al horno y Percebe o Camarón
(s/m)*

**CAZUELA MARINERA DE PESCADOS de Temporada (min. 2 pax) 60€/2
pers**

Fisherman's style fish stew

**ARROZ NEGRO CON SEPIA Y BERBERECHOS/Black rice with squid and cockles...45€
/2pers**

MENÚ SABOREA/TASTING MENU

NAVAJAS 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 Xeado / Pastry tubes with custard
cream or Bico de Xeado ice cream*

PANY 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 9,20€

CALDO GALLEGO / Galician Broth..... 7,50 €

PARA COMENZAR / TO START

CROQUETAS CASERAS (marisco, jamón ibérico y Chipirón)

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

PULPO A FEIRA / Galician style octopus 18,50€

**PULPO a la plancha con cremoso de patata / Grilled Octopus and creamed
potatos..21€**

CALAMAR de la Ría a la sartén / Sauted squids..... 21,00€

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

NAVAJAS de Fisterra a la plancha / Grilled razor clams..... 19,00€

**ALMEJA BABOSA a la Sartén con aceite l'Estornell ecológico / Sauted
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€

**VOLANDERA gallega con aliño suave / Galician grilled pink scallop...
18,50€**

*MEIRA 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 vinegar

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

12€

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

/Warm goat cheese salad with nuts, citrics & modena vinegar

12€

Ensalada mixta

Lechuga, tomate, cebolla, ventresca de atún, zanahoria, maíz, huevo, olivas y espárrago

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

8,50€

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

Vini Calafigueira s.l. B-70324363, Fisterra - RESTAURANTE "O CENTOLO" - V00008957 - 2 TENEDORES - R00001691

MARISCOS/SHELLFISH

BLEY DEMAR/ Crab..... 30€/kg

CENTOLLA de la Ría/ Spider Crab..... 45€/kg

NÉCORAS a la plancha o cocidas / Velvet swimming crab 42€/kg

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

**Centolla de la ría, Nécoras, Oígalas a la plancha, Navajas,
Almejas, Barberechos, Volandeira, Mejillón, Veira al horno y Percebe o
Camarón (s/m)*

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

*Bogavante (pza 0,650gr) , Centolla de la Ría, Nécoras, Oígalas a la plancha,
Navajas,
Almejas, Barberechos, Volandeira, Mejillón, Veira al horno y Percebe 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 a la gallega 30 €

/ Galician turbot grilled or galician style

SANMARTIÑO a la plancha / *Grilled Peter Fish*..... 28€

DORADA GRIS a la plancha / *Grilled Bream*..... 29 €

RAPE AL AJILLO con Berberechos y Gambas..... 28€

/ Garlic monkfish with cockles and prawns

RAPE a la plancha / *Grilled Monkfish* 26€

BACALAO a la cazuela / *Codfish in Casserole Style* 23€

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

LLBINA a la espalda con guarnición / *Gratin seabass* 62€/kg

PESCADOS PARA COMPARTIR (min 2 pers.)

LLBINA A LA BRASA / *Seabass barbecue* 65€/kg

CAZUELA MARINERA de pescados / *Fisherman's style fish stew*..... 60€/2
pers

CALDERADA mixta de pescados Temporada / *Assorted fish galician
style* ...58€/ 2 pers

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

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

NUESTROS ARROCES / RICE DISHES

ARROZ CON BOGAVANTE / Rice with lobster 65€/2 pers

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

/Black rice with squid and cockles

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 Gallega y salsa de Champiñones..... 26€

/Veal tenderloin

ENTRECOTE de Ternera Gallega y salsa Pimienta 25 €

/Beef steak pepper sauce

SECRETO de Cerdo Ibérico y salsa de Queso 23€

/Iberian pork steak with cheese sauce

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 s.l. B-70324363, Fisterra - RESTAURANTE "O CENTOLO" - V00008957 - 2 TENEDORES -
R00001691*