



EL NOSTRE MENÚ DIARI DE 13,90

ELS PRIMERS / LOS PRIMEROS / STARTERS

Milfulls de verdures amb formatge de cabra, havarti i salsa pesto
 Milhojas de Verduras con queso de cabra, havarty y salsa pesto
 Vegetable strudel w/ goat cheese and cheese havarty and pesto sauce

Carpaccio de Salmó amb Oli de Cibuleti Llima (suplement 2,6€)
 Carpaccio de Salmón con Aceite de Cebollino (suplemento 2,6€)
 Carpaccio of Salmon with Chive Oil (supplement 2.6€)

Xatonada Centfocs
 Xatonada Centfocs
 Xatonada Centfocs

Canelons centfocs (suplement 2,5€)
 Canelones centfocs (suplemento 2,5€)
 Centfocs canelloni (supplement 2.5€)

Pasta fresca de pappardelle sateajat amb all i gambetes
 Pasta fresca de pappardelle salteados con ajo y gambas
 Fresh pappardelle sauted w/ garlic and shrimps

Ravioli de carxofes i esparrecs amb salsa gorgonzola (suplement 2,3€)
 Ravioli de alcachofas con espárragos con salsa gorgonzola (suplemento 2,3€)
 Artichoke and asparagus ravioli w/ gorgonzola sauce (supplement 2.3€)

Verdures al Vapor amb Oli d'Oliva Verge
 Verduras al Vapor con Aceite de Oliva virgen
 Steamed vegetables with virgin olive oil

Gaspaxo
 Gazpacho
 Gazpacho

ELS SEGONS / LOS SEGUNDOS / MAIN COURSE

Paella Senyoret centfocs
 Paella Señoret centfocs
 Paella senoret centfocs

Garró de Xai confitat (suplement 6,0€)
 Cudillo de Cordero confitado (suplemento 6,0€)
 Lamb knuckle confit (supplement 6.0€)

Entrecot de bou a la brasa amb verdures i patates al caliu
 Entrecote de buey a la brasa con verduras y patatas caliu
 Beef steak grilled with vegetables and potatoes

Rapet de palamós a la planxa amb verdures salteajades (suplement 8,0€)
 Rape de palamos a la plancha con verduras salteadas con verduras (suplemento 8,0€)
 Monkfish of palamos iron with sauteed vegetables (supplement 8.0€)

Bacallà a la llauna amb patates xupxup
 Bacalado a la Lata con patatas xupxup
 Cod fish in can w/ potatoes xupxup

Seitan Fumat al Pebre verd o al Roquefort (Proteïna 100% Vegetal)
 Seitan Ahumado a la Pimienta Verde o al Roquefort (Proteina 100% Vegetal)
 Smoked Seitan Green Pepper or Roquefort (100% Vegetable Protein)

Cuixa de Pollastre al Forn a les Fines herbes amb patates
 Muslo de pollo al horno a las finas hierbas con patatas
 Chicken thighs with Fine Herbs w/ potatoes

Galtes de Porc sense Feina amb salsa pimentada i arros
 Mejillas de Cerdo sin Faena con salsa pimienta y arroz
 Pork Cheeks without Faena with green pepper sauce and rice

LES NOSTRES POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESSERTS

Tiramisú
 Tiramisu
 Tiramisu

Pastís de formatge amb coullis de fruits vermells (suplement 2,0€)
 Pastel de queso con coullis de frutos rojos (suplemento 2,0€)
 Cheese cake w/ red fruit coullis (supplement 2.0€)

Pinya amb Crema cremada
 Pina con Crema quemada
 Pineapple with Creme Brulee

Púding de la casa amb nata
 Puding de la casa con nata
 Puding with Cream

Fruita del temps sense feina
 Fruta del tiempo sin faena
 Season Fruit Peeled

Iogurt de Llimona
 Yogur de Limón
 Lemon Yogurt

Sorbet de Pinya
 Sorbete de Pina
 Pineapple Sorbet

Gelat de Xocolata amb Xocolata
 Helado de Chocolate con Chocolate
 Chocolate ice cream with Chocolate

Pa, aigua o vi o refresc o Cervesa
 Pan, agua o vino o refresco o Cerveza
 Bread, water or wine or soft drink or beer