



EL NOSTRE MENÚ DIARI DE 14.45

ELS PRIMERS / LOS PRIMEROS / STARTERS

Pasta fresca d'pappardelle salteajats amb all i gambes
Pasta fresca pappardelle salteado con ajo y gambas
Fresh parsley pasta with sautéed garlic and prawns
 Amanida de Cranc i Gambes amb Vinagreta de Ceps
Ensalada de Cangrejo y Gambas con Vinagreta de Boletus
Crab and Shrimp Salad with Vinaigrette Boletus
 Verdures al Vapor amb Oli d'Oliva Verge
Verduras al Vapor con Aceite de Oliva virgen
Steamed vegetables with virgin olive oil
 Canelons centfocs xxl (suplement 3,5€)
Canelones centfocs xxl (suplemento 3,5€)
Centfocs canelloni xxl (suplement 3.5€)
 Crep de carbassó i parmesà
Crep de calabacín y parmesano
Zucchini pancake w/ parmesan cheese
 Burrata amb avocad i tartar de tomaquet amb salsa pesto (suplement 3,5€)
Burrata con aguacate y tartar de tomate amb salsa pesto (suplemento 3,5€)
Burrata w/ avocado and tomato tartar w/ pesto sauce (suplement 3.5€)
 Milfulls de verduretes amb formatge de cabra, havarti i salsa pesto
Milhojas de verduras con queso de cabra, havarti y salsa pesto
Vegetable strudel w/ goat cheese and cheese haverty and pesto sauce
 Salmorejo (Sopa freda de tomaquet)
Salmorejo (Sopa fria de tomate)
 Salmorejo (Tomato Soup trust)

ELS SEGONS / LOS SEGUNDOS / MAIN COURSE

Paella Senyoret centfocs
Paella Señoret centfocs
Paella senoret centfocs
 Entrecote de bou a la brasa amb patates roses verduretes
Entrecote de buey a la brasa amb patatas fritas verduras
Grilled steak w/ fries and vegetables
 Llom amb salsa jabugo
Lomo con salsa jabugo
Pork Loin with Jabugo ham sauce
 Rapet de palamós a la planxa amb verduretes salteajades (suplement 8,0€)
Rape de palamos a la plancha con verduras salteadas con verduras (suplemento 8,0€)
Grilled Palamos monkfish with sauteed vegetables (suplement 8.0€)
 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)
 Filet de pollastre amb salsa mostassa antiga
Filete de pollo con salsa mostaza antigua
Chicken filley w/mustard sause
 Confit de anec amb poma caramelitzada (suplement 5,5€)
Confit de pato con manzana caramelizada (suplemento 5,5€)
Duck confit with caramelized apple (suplement 5.5€)
 Bacallà amb muselina de all amb Sanfaina
Bacalao con muselina de ajo y Sanfaina
Cod with garlic mousselin y Sanfaina (mediterranean vegetables)

LES NOSTRES POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESSERTS

Tiramisu
Tiramisu
Tiramisu
 Pastís de red velvet
Pastel de red velvet
Red velvet Cake
 Tatin de peres
Tatin de peras
Tatin of pears
 Fruita del temps sense feina
Fruita del tiempo sin faena
Seasonal Fruit
 Sorbet de poma verd
Sorbete de manzana verde
Green apple sorbet
 Pastís de pastanaga (suplement 3,5€)
Pastel de zanahorias (suplemento 3,5€)
Carrot cake (suplement 3.5€)
 Iogurt Natural amb Mel
Yogur Natural con Miel
Natural Yogurt with Honey
 Gelat de Nata amb coullis d' frutos vermells
Helado de Nata con coullis de frutos rojos
Cream ice cream w/ red berries

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