

RESTAURANT  
**CENTFOCS**  
BARCELONA

## *Menú de Año Nuevo*

### PRIMEROS

- Sopa de Navidad con galets y pelota
- Ensalada de queso de cabra y nueces con tomate confitado
- Caldereta de rape y gambas
- Canelón de la abuela con rustido de Navidad y bechamel
- Tambor de escalivada de verduras con queso de cabra gratinado
- Sorrentino de rovellons y butifarra del Montseny
- Carpaccio de buey con parmesano

### SEGUNDOS

- Confit de pato con manzana caramelizada
- Morro de bacalao a la muselina de ajo con tomate confitado
- Fricandó de Navidad con setas y rovellons
- Muslo de pollo relleno a la catalana con ciruelas y piñones
- Hamburguesa de rubia Gallega con salsa de oporto y patatas fritas
- Dorada al horno con patatas chup chup
- Galtas de rape a la marinera

### POSTRES

- Pastel de zanahoria con yogur y cítricos
- Tiramisú con carquiñolis de pistacho
- Pastel sacher de chocolate helado de vainilla
- Profiteroles de nata con chocolate fondant
- Sorbete de mandarina
- Milhojas de crema

### BODEGA

- Mont Rubi White 2019 Hereditat Montrubi, Penedes
- Gómez de Segura "Rioja" La Guardia
- Aguas minerales

**Precio: 46 €**

Incluye agua y 1 botella de vino cada 4 comensales · La formalización de la reserva sólo será efectiva con un pago a cuenta de 10 euros por comensal · El pago se efectuará de la mesa completa, nunca individualmente · El restaurante se reserva el derecho a modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de producto

RESTAURANT  
**CENTFOCS**  
BARCELONA

*Menú de Año Nuevo*

**Menú año nuevo niños**

**PRIMEROS**

Canelón de la abuela con rustido de Navidad y bechamel  
Sopa de Navidad con galets y pelota  
Macarrones Rigatoni con salsa boloñesa

**SEGUNDOS**

Hamburguesa de ternera y papada ibérica con patatas fritas  
Crujiente de pollo de payes con patatas fritas  
Costillas de cordero a la brasa con patatas fritas

**POSTRES**

Yogurt natural con galleta Oreo  
Profiteroles de nata con chocolate fondant  
Helado de vainilla con chocolate fundido

**Precio: 35 €**

Incluye agua y 1 botella de vino cada 4 comensales · La formalización de la reserva sólo será efectiva con un pago a cuenta de 10 euros por comensal · El pago se efectuará de la mesa completa, nunca individualmente · El restaurante se reserva el derecho a modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de producto