

RESTAURANT  
**CENTFOCS**  
BARCELONA

*Menú de Nadal*

**PRIMERS**

Sopa de Nadal amb galets i pilota  
Caldereta de rap i gambes  
Burrata amb alvocat, tartar de tomàquet i salsa pesto  
El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès i beixamel trufada  
Risotto negre amb gambes i pop  
Raviolis de carxofa amb salsa gorgonzola i fruits secs  
Carpaccio de vedella amb flocs de parmesà i vinagreta de mostassa antiga

**SEGONS**

Medalló de filet de vedella amb salsa oporto  
Morro de bacallà a la mussolina de mel i poma amb tallarines de ceba a la taronja  
Garro de xai confitat amb patates i poma caramel·litzada  
Rap a la marinera amb gambes i escamarlà  
Mar i muntanya de peus de porc sense feina amb gamba  
Fricandó de Nadal amb bolets i rovellons  
Confit d'ànec amb poma caramel·litzada  
Hamburguesa de filet de vedella i papada Ibèrica amb foie pòelè i salsa oporto

**POSTRES**

Pastís sacher amb gelat de gerds  
Pastís de taronja i xocolata amb sorbet de marc de cava  
Tiramisú amb carquinyolis de festucs  
Coulant de xocolata amb crumble de cacau i gelat de vainilla  
Profiterols de nata amb xocolata fondant  
Sorbet de mojito amb neula de Nadal  
Milfulls de crema

**CELLER**

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

**Preu: 65 €**

Inclou aigua i 1 ampolla de vi cada 4 comensals · Mínim de 8 persones per menús de grup · La formalització de la reserva només serà efectiva amb un pagament a compte de 10 euros per comensal · El pagament s'efectuarà de la taula completa, mai individualment · El restaurant es reserva el dret de modificar qualsevol plat sense previ avís per motius de disponibilitat de gènere.

RESTAURANT  
**CENTFOCS**  
BARCELONA

*Menú de Nadal*

**Nadal (nens)**

**PRIMERS**

Sopa de Nadal amb galets i pilota  
Caneló de l'àvia amb rostit de Nadal i beixamel  
Macarrons Rigatoni amb salsa bolonyesa

**SEGONS**

Hamburguesa de vedella i papada ibèrica amb patates fregides  
Cruixent de pollastre de pagès amb patates fregides  
Costelles de xai a la brasa amb patates fregides

**POSTRES**

logurt natural amb galeta Oreo  
Profiterols de nata amb xocolata fondant  
Gelat de xocolata amb xocolata fondant

**Preu: 35 €**

Inclou aigua i 1 ampolla de vi cada 4 comensals · Mínim de 8 persones per menús de grup · La formalització de la reserva només serà efectiva amb un pagament a compte de 10 euros per comensal · El pagament s'efectuarà de la taula completa, mai individualment · El restaurant es reserva el dret de modificar qualsevol plat sense previ avis per motius de disponibilitat de gènere.