RESTAURANT

CENTFOCS

BARCELONA

Menú de Navidad

PRIMEROS

Sopa de Navidad
Caldereta de Rape i Gambas
Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés y bechamel trufada
Ensalada de verduras y cigalas con quinoa y salmón marinado con soja, aguacate y vinagreta de miel y mostaza
Risotto de ceps con foie Poêlé
Raviolis de Alcachofa con Salsa Gorgonzola y frutos secos
Carpaccio de Ternera Virutas de Parmesano y Vinagreta de Mostaza Antigua

SEGUNDOS

Morro de bacalao a la Mouselina de Miel y Manzana con tallarinas de Cebolla a la Naranja
Codillo de Cordero Confitado con Patatas y manzana caramelizada
Rape a la Marinera con Gambas y Cigalas
Mar y Montaña de Pies de Cerdo sin trabajo con Gambas
Meloso de Cabrito, albaricoques, moniato y armagnac
Fricando de Navidad con llenegues y
Hamburguesa de Solomillo de Ternera y papada Ibérica con Foie Pôelé y salsa Oporto

POSTRES

Pastel de nata y nueces con espuma de crema quemada
Pastel de naranja y chocolate con sorbete de marc de cava
Tiramisú de turrón con carquiñolis de pistacho
Coulant de chocolate, crumble de cacao y helado de vainilla
Profiteroles de nata con chocolate fondant
Sorbete de mojito con neula de Navidad

BODEGA

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

Precio: 65 €

Incluye agua y una botella de vino cada 4 comensales · Mínimo de 8 personas para menús de grupo · La formalización de la reserva solo 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 de modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de género.

RESTAURANT

CENTFOCS

BARCELONA

Menú de Navidad

Navidad (niños)

PRIMEROS

Sopa de Navidad
Canelón de la Abuela con Rustido de Navidad y Bechamel
Croquetas de rustido de carne
Macarrones Rigatone con salsa Boloñesa

SEGUNDOS

Hamburguesa de ternera y papada ibérica con patatas fritas
Pechuga de pollo a la plancha con salsa al gusto y con arroz salvaje
Costillas de cordero a la brasa con patatas fritas

POSTRES

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

Precio: 45 €

Incluye agua y una botella de vino cada 4 comensales · Mínimo de 8 personas para menús de grupo · La formalización de la reserva solo 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 de modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de género.