

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 Hereditat Montrubi, Penedes  
Gómez de Segura "Rioja" La Guardia

**Precio: 65,00 €**

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: 45,00 €**

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.