

RESTAURANT
CENTFOCS
BARCELONA

Menú de Navidad

PRIMEROS

Sopa de Navidad con galets y pelota
Caldereta de rape y gambas
Burrata con aguacate ,tartar de tomate y salsa pesto
Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés y bechamel trufada
Risotto negro con gambas y pulpo
Raviolis de alcachofa con salsa gorgonzola y frutos secos
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDOS

Medallon de solomillo de ternera con salsa oporto
Morro de bacalao a la muselina 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 cigala
Mar y montaña de pies de cerdo sin trabajo con gambas
Fricandó de Navidad con setas y rovellons
Confit de pato con manzana caramelizada
Hamburguesa de solomillo de ternera y papada Ibérica con foie pòelé y salsa oporto

POSTRES

Pastel sacher con helado de frambuesa
Pastel de naranja y chocolate con sorbete de marc de cava
Tiramisú con carquiñolis de pistacho
Coulant de chocolate con crumble de cacao y helado de vainilla
Profiteroles de nata con chocolate fondant
Sorbete de mojito con neula de Navidad
Milhojas de crema

BODEGA

Mont Rubi White 2019 Hereditat 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 con galets y pelota
Canelón de la abuela con rustido de Navidad y bechamel
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 chocolate con chocolate fondant

Precio: 35 €

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.