

RESTAURANT  
**CENTFOCS**  
BARCELONA

## *Menú de Reyes*

### PRIMEROS

Sopa de Navidad

Canelón de la Abuela con Rustido de Navidad y Bechamel

Ensalada de queso Burrata con crujiente, tomate, aguacate i su vinagreta

Pasta fresca de pappardelle de huevo con salsa ceps

Sorrentino de rovellones y butifarra del Montseny

Tambor de Escalibada con Queso de Cabra Gratinado

Varpaccio de ternera con escamas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua

### SEGUNDOS

Morro de Bacalao a la Musselina de Ajos y Tomate confitado

Rape de palamos a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco

Lomo de salmón con verduritas y salsa tártara

Fricando de Navidad con llenegues y

Hamburguesa de Ternera y papada Ibèrica a las tres Pimientas

Codillo de Cordero de Aragon con Salsa Oporto y Manzana Confitada

Chuleta de cerdo iberico a la brasa con patatas y verduras a la brasa

### 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

Pastel Sacher de chocolate helado de vainilla

Profiteroles de nata con chocolate fondant

Sorbete de mandarina

### BODEGA

Gómez de Segura "Rioja" La Guardia

**Precio: 40 €**

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 Reyes*

**Menu de Reyes niños**

**PRIMEROS**

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

**SEGUNDOS**

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

**POSTRES**

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

**Precio: 32 €**

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