

RESTAURANT
CENTFOCS
BARCELONA

Menú de Reyes

PRIMEROS

- Sopa de Navidad con galets y pelota
- Canelón de la abuela con rustido de Navidad y béchamel
- Ensalada de queso Burrata con crujiente, tomate, aguacate i su vinagreta
- Pasta fresca de pappardelle con salsa ceps
- Sorrentino de rovellons y butifarra del Montseny
- Tambor de escalivada de verduras con queso de cabra gratinado
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDOS

- Morro de bacalao a la muselina de ajo con tomate confitado
- Rape de palamos a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco
- Fricandó de Navidad con setas y rovellons
- Hamburguesa de ternera y papada Ibèrica a las tres pimientos
- 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
- Dorada al horno con patatas chup chup
- Calamar relleno de gambas y pescado

POSTRES

- Pastel sacher con helado de frambuesa
- Pastel de naranja y chocolate con sorbete de marc de cava
- Tiramisú con carquiñolis de pistacho
- Profiteroles de nata con chocolate fondant
- Sorbete de mandarina
- Milhojas de crema

BODEGA

Gómez de Segura "Rioja" La Guardia

Precio: 42 €

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 con galets y pelota
Macarrones Rigatoni con salsa boloñesa

SEGUNDOS

Hamburguesa de ternera y papada ibérica con patatas fritas
Cordero a la brasa con patatas fritas
Crujiente de pollo de payes con patatas fritas

POSTRES

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

Precio: 35 €

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