

RESTAURANT
CENTFOCS
BARCELONA

Menú de San Esteban

PRIMEROS

- Ensalada de Queso de Cabra y Vinagreta de Miel
- Sopa de pescado y marisco con picatostes
- Papardelle de pasta fresca salteada con gambas
- Canelones centfocs xxl
- Varpaccio de ternera con escamas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua
- Tambor de Escalibada con Queso de Cabra Gratinado

SEGUNDOS

- Entrecot de Rubia Gallega a la Brasa con verduras y patatas fritas
- Lomo de Bacalao a la muselina de ajo y tomate confitado
- Chuleta de cerdo iberico a la brasa con patatas rosses y verduras(300gr)
- Dorada al horno con patatas chup chup
- Fricando de ternera con setas
- Sepia a la plancha con verduritas salteadas y salsa romesco
- Seitan Ahumado en salsa Pimienta o Roquefort con arroz salvaje

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
- Sorbete de mojito con neula de Navidad
- Profiteroles con chocolate

BODEGA

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

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.

RESTAURANT
CENTFOCS
BARCELONA

Menú de San Esteban

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: 35,00 €

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.