DAILY FOOD MARKET
CENTFOCS
RESTAURANT CENTFOCS

DISPOSEM DE PA I PASTA SENSE GLUTEN

GOURMET PLUS 43,00 €

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de mel
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel
Goat cheese salad with dried nuts and honey vinaigrette

Burrata amb alvocat, tomàquet i oli d'oliva verge, d'ametlles i alfàbrega
Burrata con aguacate, tomate y aceite de oliva virgen de almendras y albahaca
Burrata with avocado, tomatoes and almond virgin olive oil and basil

Pasta fresca de pappardelle amb salsa funghi
Pasta fresca de pappardelle con salsa funghi
Fresh pasta pappardelle with creamy mushroom sauce

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès
Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payes
Our typical roasted meat cannelloni

Sopa de peix i marisc amb picatostes
Sopa de pescado y marisco con picatostes
Fish and seafood soup with croutons

Carpaccio de vedella amb parmesà i rucula amb salsa de bolets
Carpaccio de ternera con parmesano y rucula con salsa de setas
Beef carpaccio with parmesan and arugula and mushroom sauce

Timbal d'escalivada de verdures amb formatge de cabra gratinat
Tambor de escalivada de verduras con queso de cabra gratinado
Escalivada drum with gratin goat cheese(Roasted red peppers, onions and aubergines)

SEGONS A ESCOLLIR

Entrecot de bou a la brasa amb patates fregides i verdures a la brasa
Entrecot de buey a la brasa con patatas fritas y verduras a la brasa
Grilled beef entrecote with fries and grilled vegetables

Xuleta de porc ibèric a la brasa amb patates i verdures a la brasa
Chuleta de cerdo iberico a la brasa con patatas y verduras a la brasa
Grilled Iberian pork chop with potatoes and grilled vegetables

Bacallà a la mussolina d'all amb tomàquet confitat
Bacalao a la muselina de ajo con tomate confitado
Cod with garlic mousseline and tomato confit

Fricandó de vedella amb arròs
Fricandó de ternera con arroz
Veal fricassee with rice

Orada al forn amb patates xup xup
Dorada al horno con patatas chup chup
Oven baked sea bream with xup xup potatoes

Garro de xai confitat amb patates i poma caramel·litzada
Codillo de cordero confitado con patatas y manzana caramelizada
Confit lamb knuckle with potatoes and caramelized apple

Confit d'ànec amb poma caramel·litzada
Confit de pato con manzana caramelizada
Duck confit with caramelized apple

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics
Pastel de zanahoria con yogur y cítricos
Carrot cake with yogurt and citrus

Pastís sacher amb xocolata fondant
Pastel sacher con chocolate fondant
Sacher cake with fondant chocolate

Gelat de vainilla amb xocolata
Helado de vainilla con chocolate
Vanilla ice cream with chocolate

Tiramisu
Tiramisu
Tiramisu

Sorbet de mojito
Sorbete de mojito
Mojito sorbet

Crema catalana cremada a l'antiga
Crema catalana quemada
Typical catalan cream

BEGUDES

Aigua i vi de la casa, pa de coca (1 racio)
Agua y vino de la Casa y pan de coca (1 ración)

Eau ou boisson gazeuse, vin et pain "Coca" (1 ratio)

Water and wine, coca bread (1 ration)