

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS FESTIU 23,90 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de Tataki de Tonyina semicruda amb Soja i Gingebre
Ensalada de Tataki de Atún Semicrudo con Soja y Gengibre
Tuna tataki salad with soy and ginger

Gaspaxo
Gazpacho
Gazpacho

Timbal d'Escalivada amb Formatge de Cabra Gratinat
Tambor de Escalibada con Queso de Cabra Gratinado
Escalivada drum with goat cheese au gratin (Roasted red peppers and aubergines)

Carpaccio de salmo amb vinagreta de llima i cibulet
Carpaccio de salmon con vinagreta de lima y cebollino
Salmon carpacciow/ vinaigrette of lima and chives

Gratacels de Tomàquet i Mozzarella de Búfala
Rascacielos de Tomate y Mozzarella de Búfala
Mozzarella and Tomato Skyscraper

Jamon iberico i pa amb tomaquet (suplement 4,5€)
Jamon iberico y pan con tomate (suplemento 4,5€)
Iberic jam w/ catalán bread (supplement 4.5€)

Pasta fresca d'pappardelle salteajat amb all i gambes
Pasta fresca de pappardelle salteados con ajo y gambas
Fresh pappardelle sauted w/ garlic and shirmps

Chipirons salteajat amb botifarra negra i cebolla confitada (suplement 4,5€)
Chipirones salteados con butifarra negra con cebolla confitada (suplemento 4,5€)
Squid sauted w/ black sausage and onions confit (supplement 4.5€)

El Nostre Caneló de Pasta Fresca amb Rostit de Pagès
Nuestro Canelón de Pasta Fresca con Rustido de Payes
Our typical Meat Cannellonii

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Entrecot de bou a la brasa amb verdures i patates al caliu
Entrecote de buey a la brasa con verduras y patatas caliu
Beef steak grilled with vegetables and potatoes

Confit de anec amb poma caramelitzada (suplement 4,0€)
Confit de pato con manzana caramelitzada (suplemento 4,0€)
Duck confit w/ caramelized apple (supplement 4.0€)

Paella señorets
Paella señorets
Paella señores

Fricando de vedella amb bolets
Fricando de ternera con setas
Veal fricassee w/ mushrooms

Garro de Xai Confitat amb Patates i poma caramelitzada (suplement 5,9€)
Codillo de Cordero Confitado con Patatas y manzana caramelizada (suplemento 5,9€)
Confit lamb knuckle with potatoes and apple (supplement 5.9€)

Bacallà a la Musselina d' all amb tomate confitat
Bacalao a la Muselina de ajo con tomate confitado
Cod with garlic mousse line w/ tomato confit

Rapet de palamós a la planxa amb verdures salteajades (suplement 8,0€)
Rape de palamós a la plancha con verduras salteajades (suplemento 8,0€)
Monkfish of Palamos iron with sauteed vegetables (supplement 8.0€)

Sipia a la planxa amb verduretes salteajats i salsa romesco
Sepia a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco
Grilled cuttlefish with sauted vegetables and romesco sauce

Hamburguesa amb Salsa d'Oporto o pebre verd i Patates Rosses
Hamburguesa con Salsa de Oporto o pimienta verde y Patatas fritas
Hamburger with Porto Sauce or Green Pepper and French Fries

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Pastís de Sacher amb Xocolata Foundant
Pastel de Sacher con Chocolate Foundant
Sacher cake w/Foundant Chocolate

Pastís de Formatge amb Coulis de Fruits Vermells (suplement 2,5€)
Tarta de Queso con Coulis de Frutos Rojos (suplemento 2,5€)
Cheesecake With Strawberry Toppings (supplement 2.5€)

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

Pastís de queso y mango
Pastel de queso y mango
Cheese cake de mango

Gelat Biscuit amb Xocolata Foundant
Helado de Biscuit con Chocolate Foundant
Biscuit Ice Cream with Foundant Chocolate

Iogourt centfocs amb coulis de fruits vermell
Iogourt centfocs con coulis de frutos rojos
Iogourt centfocs with coulis of red fruits

Pa, aigua o vi o refresc o Cervesa

Agua o refresco o cerveza o vino de la Casa y pan de coca (1 ración)
Water or soft drink or beer or wine and "Coca" bread (1 ration)