

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 26,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

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

Caldereta de peix
Sopa de Pescado
Fish soup w/ shrimp and monkfish

Burrata amb alvocat ,tartar de tomate i salsa pesto (suplement 2,8€)
Burrata con aguacate ,tartar de tomate y salsa pesto (suplemento 2,8€)
Burrata w/ avocado and tomato tartar and pesto sauce (supplement 2.8€)

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

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)

Amanida de salmó marinat i formatge fresc amb vinagreta de raim
Ensalada de salmon con vinagreta de lima
salmon salad with lime vinaigrette

Encenalls de Pernil i pa amb tomàquet (suplement 5,5€)
Virutas de Jamon y pan con tomate (suplemento 5,5€)
Ham shavings and tomato bread (supplement 5.5€)

Carpaccio de salmo amb vinagreta de llima i cibulet
Carpaccio de salmon con vinagreta de lima y cebollino
Salmon carpaccio w/ lime and chives vinaigrette

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

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

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

Ventall ibèric a la brasa amb verduras i patatas
Abanico iberico a la brasa con verduras y patatas
Grilled pork steak with vegetables and potatoes

Cua de Bou al Vi negre de l'Empordà (suplement 5,9€)
Rabo de Toro al Vino negro Ampurdanés (suplemento 5,9€)
Oxtail in red wine (supplement 5.9€)

Paella senyoret
Paella Señores
Paella senyoret

Confit de anec amb poma caramelitzada (suplement 5,0€)
Confit de pato con manzana caramelitzada (suplemento 5,0€)
Duck confit with caramelized apple (supplement 5.0€)

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

Sipia a la Planxa (suplement 2,5€)
Sépia a la Plancha (suplemento 2,5€)
Grilled Cuttlefish (supplement 2.5€)

Melos de porc amb salsa oporto
Meloso de cerdo con salsa oporto
Pork mellow with oporto sauce

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

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES /DESERTS

Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics

Pastel de zanahoria con yogur y cítricos

Carrot cake with yogurt and citrus

Sorbet de Llimona

Sorbete de Limón

Lemon Sorbet

Pastís de Formatge amb Coulis de Fruits Vermells (suplement 2,5€)

Tarta de Queso con Coulis de Frutos Rojos (suplemento 2,5€)

Cheesecake With Red fruits Coulis (supplement 2.5€)

Iogourt centfocs amb coulis de fruits vermell

Iogourt centfocs con coulis de frutos rojos

Iogourt centfocs with red fruits coulis

Pastís de Sacher amb Xocolata Foundant

Pastel de Sacher con Chocolate Foundant

Sacher cake w/Foundant Chocolate

Fruita del Temps sense Feina

Fruta del Tiempo sin Faena

Seasonal Fruit

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)