

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 24,90 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de salmó marinat i formatge fresc amb vinagreta de raim

Amanida de salmon con vinagreta de lima

salmon salad with lime vinaigrette

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€)

Carpaccio de salmo amb vinagreta de llima i cibulet

Carpaccio de salmon con vinagreta de lima y cebollino

Salmon carpaccio/ vinaigrette of lima and chives

El Nostre Caneló de Pasta Fresca amb Rostit de Pagès

Nuestro Canelón de Pasta Fresca con Rustido de Payes

Our typical Meat Cannellonii

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

Gratacels de Tomàquet i Mozzarella de Búfala

Rascacielos de Tomate y Mozzarella de Búfala

Mozzarella and Tomato Skyscraper

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)

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Paella señorets

Paella señorets

Paella señores

Sipia a la planxa amb verduretats salteajats i salsa romesco (suplement 2,5€)

Sepia a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco (suplemento 2,5€)

Grilled cuttlefish with sauted vegetables and romesco sauce (supplement 2.5€)

Melos de porc amb salsa oporto i poma caramelitzada

Meloso de cerdo con salsa oporto y manzana caramelizada

Mellow porc w/port sauced and caramelized apple

Entrecot de Vedella a la Brasa amb Verdures i Patates Rosses

Entrecot de ternera a la brasa con verduras y patatas fritas

Sirloin steak grilled with vegetables and french fries

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€)

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 verduras 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€)

Fricando de vedella amb bolets

Fricando de ternera con setas

Veal fricassee w/ mushrooms

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

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€)

Sorbet de Llimona

Sorbete de Limón

lemon Sorbet

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)