

EL NOSTRE MENU CENTFOCS 21,90€ 21,90 €

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

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

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

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)

Gaspatxo
Gazpacho
Gazpacho

Sopa de Peix
Sopa de Pescado
Chowder

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

Carpaccio de Vedella amb Rúcula i Salsa de Ceps
Carpaccio de Ternera con Rúcula y Salsa de Ceps
Beef Carpaccio with Arugula and Porcini Sauce

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

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

Filet de pollastre amb salsa roquefort i Arròs Salvatge
Filete de pollo con salsa roquefort y arroz salvaje
Chicken fillet with blue cheese sauce and rice

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

Entrecote de bou a la brasa amb patates frites i verdures
Entrecote de buey a la brasa con patatas fritas y verduras
Beef steak grilled with french fries and vegetables

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

Calamarcets del port de vilanova planxa amb all i julivert
Calamarcitos del puerto de vilanova a la plancha con ajo y perejil
Grilled squid port of vilanova with garlic and parsley

Filet d'Orada a la planxa amb verdures saltejades
Filete de dorada a la plancha con verduras salteadas
Grilled dorada w/ sauted vegetables

Crep de peix i marisc
Crep de pescado y marisco
Crep of fishes and shellfish

Garro de Xai Confitat amb Patates a les fines herbes (suplement 5,9€)
Codillo de Cordero Confitado con Patatas a las finas hierbas (suplemento 5,9€)
Confit lamb knuckle with potatoes with herbs (supplement 5.9€)

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€)

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Profiterols amb Xocolata fondant
Profiteroles con Chocolate fondant
Mini Cakes with Chocolate fondant

Milfulles de Crema
Milhojas de Crema
Cream Puff Pastry

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

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

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

Fruita del Temps sense Feina
Fruta del Tiempo sin Faena
Season Fruit Pealed and Ready to Eat

Sorbet de Llimona
Sorbete de Limón
lemon Sorbet

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)