

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 28,00 €

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 (suplement 2.8€)

Caldereta de peix

Sopa de Pescado

Fish soup w/ shrimp and monkfish

Gratacels de Tomàquet i Mozzarella de Búfala

Raspacielos 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)

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 (suplement 5.5€)

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

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

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 (suplement 5.0€)

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 (suplement 5.9€)

Fricando de vedella amb bolets

Fricando de ternera con setas

Veal fricassee w/ mushrooms

Sipia a la Planxa (suplement 2,5€)

Sépie a la Plancha (suplemento 2,5€)

Grilled Cuttlefish (suplement 2.5€)

Bacallà a la Musselina d' all amb tomate confitat

Bacalao a la Muselina de ajo con tomate confitado

Cod with garlic mousseline and confit tomato

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 (suplement 8.0€)

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

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

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€)

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 red fruits coulis

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)