

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 30,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de daus de mango i mozzarella amb vinagreta de mel
Ensalada de dados de mango y mozzarella con vinagreta de miel
Mango and mozzarella salad with honey vinaigrette

Burrata amb alvocat, tartar de tomàquet i salsa pesto (suplement 4,5€)
Burrata con aguacate ,tartar de tomate y salsa pesto (suplemento 4,5€)
Burrata w/ avocado, tomato tartar and pesto sauce (supplement 4.5€)

Sopa de peix i marisc amb picatostes
Sopa de pescado y marisco con picatostes
Fish and seafood soup

Gratacels de tomàquet i mozzarella de Búfala amb vinagreta de pinyons
Rascacielos de tomate y mozzarella de Búfala con vinagreta de piñones
Tomato and buffalo mozzarella skyscrapers with pine nuts vinaigrette

Pasta fresca de pappardelle amb salsa funghi
Pasta fresca de pappardelle con salsa funghi
Fresh pasta pappardelle with creamy mushroom sauce

Gaspaxo
Gazpacho
Gazpacho

Carpaccio de salmó amb oli de cibulet i llima (suplement 4,5€)
Carpaccio de salmón con aceite de cebollino y lima (suplemento 4,5€)
Salmon carpaccio with chive and lime oil (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 cannelloni

Croquetes de pollastre al curry
Croquetas de pollo al curry
Curry chicken croquettes

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra gratinat
Tambor de escalivada con queso de cabra gratinado
Escalivada drum with gratin goat cheese(Roasted red peppers and aubergines)

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Paella de peix i pop
Paella de pescado y pulpo
Centfocs fish paella and octopus

Entranya de vedella a la brasa amb patates palla i verdures a la brasa
Entraña de ternera a la brasa con patatas paja y verduras a la brasa
Grilled skirt steak with straw potatoes and grilled vegetables

Orada al forn amb patates xupxup
Dorada al horno con patatas xupxup
Oven baked sea bream with potatoes xupxup

Rotllets de pollastre farcits amb prunes i pinyons a la catalana amb confit de poma i salsa oporto
Rollitos de pollo relleno con ciruelas y piñones a la catalana con manzana confitada y salsa oporto
Chicken rolls stuffed w/ prune and pine nuts with porto sauce and apple confit

Llangardaix ibèric a la brasa amb verdures i patates fregides
Lagarto iberico a la brasa con verduras y patatas fritas
Grilled iberian pork w/ vegetables and french fries

Cua de bou al vi negre de l'Empordà (suplement 7,5€)
Rabo de toro al vino negro de Ampurdán (suplemento 7,5€)
Oxtail in red wine (supplement 7.5€)

Fricandó de vedella amb arros
Fricandó de ternera con arroz
Veal fricassee with rice

Llom de Lluç amb la musselina d'all i tomaquet confitada
Lomo de Merluza con muselina de ajo y tomate confitada
Hake loin w/ garlic mousselinne and tomato confit

Pop a la brasa amb salsa romesco (suplement 7,5€)
Pulpo a la brasa con salsa romesco (suplemento 7,5€)
Grilled octopus w/ romesco sauce (supplement 7.5€)

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Profiterols amb xocolata
Profiteroles con chocolate
Profiteroles with chocolate

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells (suplement 3,0€)
Pastel de queso con coulis de frutos rojos (suplemento 3,0€)
Cheese cake with red fruit coulis (supplement 3.0€)

Milfulls de crema
Milhojas de crema
Mille-feuille with cream

Brownie amb gelat de vainilla i xocolata fondant (suplement 3,0€)
Brownie con helado de vainilla y chocolate fondant (suplemento 3,0€)
Brownie with vanilla ice cream and chocolate fondant (supplement 3.0€)

Sorbet de mojito
Sorbete de mojito
Mojito sorbet

Fruita del temps sense feina
Fruta del tiempo sin faena
Seasonal Fruit

Gelat de vainilla amb xocolata fondant
Helado de vainilla con chocolate fondant
Vanilla ice cream with fondant chocolate

Pa, aigua o vi o refresc o Cervesa (1 unitat)
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)