

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 30,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de salmó amb formatge, alvocat i vinagreta de mostassa
Ensalada de salmon con queso, aguacate y vinagreta de mostaza
Salmon salad with cheese, avocado and mustard vinaigrette

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

Sopa de peix de roca
Sopa de pescado de roca
Fish soup

Carpaccio de vedella amb parmesà i rucula amb salsa de bolets
Carpaccio de ternera con parmesano y rucula con salsa de setas
Beef carpaccio with parmesan and arugula and mushroom sauce

Croquetes de peix i gambes
Croquetas de pescado y gambas
Fish and shrimp croquettes

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

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

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès
Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payes
Our typical roasted meat cannelloni

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

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

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

Ploma de porc a la brasa amb verdures i patates fregides
Pluma de cerdo a la brasa con verduras y patatas fritas
Grilled pluma with vegetables and french fries

Llom de salmó a la planxa amb verdures saltejades i salsa romesco
Lomo de salmón a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco
Grilled salmon loin with sautéed vegetables and romesco sauce

Garro de xai confitat amb patates i poma caramel·litzada (6,9€)
Codillo de cordero confitado con patatas y manzana caramelizada (6,9€)
Confit lamb knuckle with potatoes and caramelized apple (6.9€)

Costelles de porc amb salsa barbacoa i patates
Costillas de cerdo con salsa barbacoa y patatas
Pork ribs with barbecue sauce and potatoes

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

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

Sípia a la planxa amb verdures saltejades i salsa romesco (5,5€)
Sepia a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco (5,5€)
Grilled cuttlefish with sautéed vegetables and romesco sauce (5.5€)

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Profiterols amb xocolata
Profiteroles con chocolate
Profiteroles with chocolate

Milfulls de crema
Milhojas de crema
Mille-feuille with cream

Sorbet de mojito
Sorbete de mojito
Mojito sorbet

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

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)