

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 30,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de quinoa amb formatge fresc ,verdures i alvocat amb vinagreta de raim
Ensalada de quinoa con queso fresco,verduras y aguacate con vinagreta de uvas
Quinoa salad w/ fresh cheese ,vegetables and avocado w/ grape vinaigrettes

Carpaccio de Salmó amb Oli de Cibuleti Llima (suplement 4,5€)

Carpaccio de Salmón con Aceite de Cebollino (suplemento 4,5€)

Salmon Carpaccio with Chive 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

Sopa de peix i marisc amb picatostes

Sopa de pescado y marisco con picatostes

Fish and seafood soup

Burrata amb alvocat ,tartar de tomate i salsa pesto (suplement 4,5€)

Burrata con aguacate ,tartar de tomate y salsa pesto (suplemento 4,5€)

Burrata w/ avocado and tomato tartar and pesto sauce (supplement 4.5€)

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)

Croquetes de carn rostida

Croquetas de carne rustida

Roasted meat croquettes

Pasta fresca de pappardelle salteajat amb all i gambes

Pasta fresca de pappardelle salteados con ajo y gambas

Fresh pasta pappardelle sauteed w/ garlic and shrimps

Gratacels de Tomaquet i Mozzarella de Bufala

Rascacielo de Tomates i Mozzarella de Bufala

Mozzarella And Tomato Skyscraper

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Paella de peix Centfocs

Paella de pescado Centfocs

Centfocs fish paella

Cua de Bou al Vi negre de l'Empordà (suplement 7,5€)

Rabo de Toro al Vino negro Ampurdanés (suplemento 7,5€)

Oxtail in red wine (supplement 7.5€)

Entranya de vedella a la brasa amb patates i verdures a la brasa

Entraña de ternera a la brasa con patatas y verduras a la brasa

Grilled skirt steak w/ potatoes and grilled vegetables

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

Xuleta de porc ibèric a la brasa amb patates i verdures a la brasa

Chuleta de cerdo iberico a la brasa con patatas y verduras a la brasa

Grilled Iberian pork chop with potatoes and grilled vegetables

'Orada al forn amb patates xupxup

Dorada al horno con patatas xupxup

Golden fish w/ potatoes xupxup

Fricandó de vedella amb arros

Fricandó de ternera con arroz

Veal Fricassee w/ rice

Sipia a la planxa amb verduretes saltades i salsa romesco (suplement 5,5€)

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

Grilled cuttlefish with sautéed vegetables and romesco sauce (supplement 5.5€)

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Profiterols amb xocolata
Profiteroles con chocolate
Profiteroles with chocolate

Brownie amb Gelat de Vainilla i Xocolata foundant (suplement 3,0€)
Brownie con Helado de vainilla y Xocolate foundant (suplemento 3,0€)
Brownie with Vainilla Ice cream and black Chocolate (supplement 3.0€)

Mil fulles de crema
Milhojas de Crema
Cream Puff Pastry

Sorbet de mojito
Sorbete de mojito
Mojito sorbet

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

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

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)