

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 26,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de mango i mozzarella de búfala amb vinagreta de mel i tomàquet confitat
Ensalada de mango y mozzarella de búfala con vinagreta de miel y tomate confitado
Mango and buffala mozzarella salad with honey and tomato confit vinaigrette

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesa i rucula
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y rucula
Beef carpaccio w/ parmesan cheese and arugula

Burrata amb alvocat ,tartar de tomate i salsa pesto (suplement 3,5€)
Burrata con aguacate ,tartar de tomate y salsa pesto (suplemento 3,5€)
Burrata w/ avocado and tomato tartar and pesto sauce (supplement 3.5€)

Gaspaxo
Gazpacho
Gazpacho

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

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 (supplement 5.5€)

Gratacels de Tomàquet i Mozzarella de Búfala
Rascacielos de Tomate y Mozzarella de Búfala
Mozzarella and Tomato Skyscraper

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

Chuletas Iberic a la brasa con patatas i verduras a la brasa
Chuletas iberico a la brasa con patatas y verduras a la brasa
Grilled Iberic pork chop w/ potatoes and grilled vegetables

Entrecote a la brasa con patatas i verduras a la brasa (suplement 6,5€)
Entrecote a la brasa con patatas y verduras a la brasa (suplemento 6,5€)
Grilled Steak w/ potatoes and grilled vegetables (supplement 6.5€)

Costillas a la barbacoa con patatas roses
Costillas a ala barbacoa con patatas fritas
BBQ ribs w/ fries

Confit de anec amb poma caramelitzada (suplement 5,0€)
Confit de pato con manzana caramelitzada (suplemento 5,0€)
Duck confit with caramelized apple (supplement 5.0€)

'Orada al horno amb patatas xupxup
Dorada alhorno con patatas xupxup
Golden fish w/ potatoes xupxup

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

Sipia a la planxa amb verduretes salteajats i salsa romesco (suplement 3,5€)
Sepia a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco (suplemento 3,5€)
Grilled cuttlefish with sauteed vegetables and romesco sauce (supplement 3.5€)

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 (supplement 5.9€)

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics

Pastel de zanahoria con yogur y cítricos

Carrot cake with yogurt and citrus

Mil fulles de crema

Milhojas de Crema

Cream Puff Pastry

Pastís de Sacher amb Xocolata Foundant

Pastel de Sacher con Chocolate Foundant

Sacher cake w/Foundant Chocolate

Pastís de formatge (suplement 2,8€)

Pastel de queso (suplemento 2,8€)

Cheese cake (supplement 2.8€)

Fruita del Temps sense Feina

Fruta del Tiempo sin Faena

Seasonal Fruit

Sorbet de mojito I melo osmotitzat amb llima i menta

Sorbete de mojito y melon osmotizado con lima y menta

Mojito and osmosis melon sorbet w/lima and mint

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)