

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 30,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

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

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€)

Gratacels de Tomaquet i Mozzarella de Bufala
Rascacielo de Tomates i Mozzarella de Búfala
Mozzarella And Tomato Skyscraper

Pasta fresca de pappardelle amb salsa fungi
Pasta fresca de pappardelle con salsa fungi
Fresh pappardelle with fungi sauce

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

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

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)

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

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Paella de peix
Paella de pescado
Centfocs fish paella

Llangerdeix ibèrica a la brasa amb verdures i patates roses
Lagarto iberico a la brasa con verduras y patatas fritas
Grilled Pork Iberian w/ vegetables and fries

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

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

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

Bacallà amb Musselina d'all i patates xupxup
Bacalao con Muselina de ajo y patatas xupxup
Cod Fish with garlic mousseline and potatoes xupxup

Fricandó de vedella amb arros
Fricandó de ternera con arroz
Veal Fricassee w/ rice

Calamarcets a la plancha amb all i julivert
Calamares a la plancha con ajo y perejil
Squid grilled w/ garlic and parsley

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

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€)

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
Vainilla Ice Cream with Foundant 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)