

PRIMERS

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

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€)

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

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)

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€)

Croquetes de carne rustida
Croquetas de carne rustida
Roasted meat croquettes

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

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

SEGONS

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 mousseline 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€)

POSTRES

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

BODEGA

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)