

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 30,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de salmó marinat i formatge fresc amb vinagreta de mostaza

Ensalada de salmon con vinagreta de mostaza

salmon salad with mustard vinaigrette

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 (suplement 3.5€)

Caldereta de peix i marisc

Caldereta de pescado y marisco

Fish and seafood stew

Encenalls de Pernil Iberic (suplement 5,5€)

Viruta de Jamon Iberico (suplemento 5,5€)

Iberian Ham Shavings (suplement 5.5€)

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)

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

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 Tomàquet i Mozzarella de Búfala amb Vinagreta de Mostassa

Rascacielos de Tomate y Mozzarella de Búfala con Vinagreta de Mostaza

Mozzarella and Tomato Skyscraper with Mustard Vinaigrette

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

Mar i Muntanya de Peus de Porc sense feina amb Gamba (suplement 8,0€)

Mar y Montaña de Pies de Cerdo sin trabajo con Gambas (suplemento 8,0€)

Sea and land Pork knuckles ready to eat with Prawn (supplement 8.0€)

'Orada al forn amb patates xupxup

Dorada al horno con patatas xupxup

Golden fish w/ potatoes xupxup

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

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 veal entrail w/ potatoes and grilled vegetables

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

Rapet de palamós a la planxa amb verdures saltejades (suplement 8,0€)

Rape de palamós a la plancha con verduras salteadas (suplemento 8,0€)

Grilled Palamos monkfish with sauteed vegetables (supplement 8.0€)

Costelles de porc a la barbacoa amb patates roses

Costillas de cerdo a la barbacoa con patatas fritas

Pork BBQ ribs w/ fries

Fricando de vedella amb bolets

Fricando de ternera con setas

Veal fricasee w/ mushrooms

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Pastís Sacher amb xocolata fondant
Pastel Sacher con chocolate fondant
Sacher cake w/Foundant Chocolate

Mil fulles de crema
Milhojas de Crema
Cream Puff Pastry

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/lime and mint

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

Fruita del temps sense feina
Fruta del tiempo sin faena
Seasonal Fruit

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermel (suplement 2,8€)
Pastel de queso con coulis de frutos rojos (suplemento 2,8€)
Cheese cake with red fruit coulis (supplement 2.8€)

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)