

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 30,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de quinoa amb formatge fresc, verdures i alvocat amb vinagreta de raïm
Ensalada de quinoa con queso fresco, verduras y aguacate con vinagreta de uvas
Quinoa salad with fresh cheese, vegetables and avocado with grape vinaigrette

Burrata amb alvocat, tartar de tomàquet i salsa pesto (5,5€)
Burrata con aguacate ,tartar de tomate y salsa pesto (5,5€)
Burrata with avocado, tomato tartar and pesto sauce (5.5€)

Pasta fresca de pappardelle amb salsa funghi
Pasta fresca de pappardelle con salsa funghi
Fresh pasta pappardelle with creamy mushroom sauce

Petals. de tomaquet y mozzarella de bufala amb salsa pesto
Petalos de tomate y mozzarella de bufala amb salsa pesto
Tomato petals and buffalo mozzarella skyscrapers with pesto sauce

Gaspaxo
Gazpacho
Gazpacho

Carpaccio de salmó amb oli de cibulet i llima (4,5€)
Carpaccio de salmón con aceite de cebollino y lima (4,5€)
Salmon carpaccio with chive and lime oil (4.5€)

Timbal d'escalivada de verdures amb formatge de cabra gratinat
Tambor de escalivada de verduras con queso de cabra gratinado
Escalivada drum with gratin goat cheese(Roasted red peppers, onions and aubergines)

Croquetes de pollastre al curry
Croquetas de pollo al curry
Chicken curry croquettes

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès
Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payes
Our typical roasted meat cannelloni

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Entranya de vedella a la brasa amb patates roses i verdures a la brasa
Entraña de ternera a la brasa con patatas fritas y verduras a la brasa
Grilled skirt steak with fried potatoes and grilled vegetables

Fricandó de vedella amb arròs
Fricandó de ternera con arroz
Veal fricassee with rice

Ploma de porc a la brasa amb verdures i patates al caliu
Pluma de cerdo a la brasa con verduras y patatas al caliu
Grilled pluma with vegetables and potatoes

Garro de xai confitat amb patates i poma caramel·litzada (9,5€)
Codillo de cordero confitado con patatas y manzana caramelizada (9,5€)
Confit lamb knuckle with potatoes and caramelized apple (9.5€)

Hamburguesa de rubia Gallega amb salsa d'oporto i patates fregides
Hamburguesa de rubia Gallega con salsa de oporto y patatas fritas
Galician meat burger with porto sauce and french fries

Pollastre de pages a la catalana
Pollo de pages a la catalana
Chicken catalán style

Sípia a la planxa amb verdures saltejades i salsa romesco (6,5€)
Sepia a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco (6,5€)
Grilled cuttlefish with sautéed vegetables and romesco sauce (6.5€)

Llom de lluç amb mussolina d'all, patates xup xup i tomàquet confitat
Lomo de merluza con muselina de ajo, patatas chup chup y tomate confitado
Hake loin with garlic mousseline, potaoes chup chup and candied tomato

Orada al forn amb patates xupxup
Dorada al horno con patatas xupxup
Oven baked sea bream with potatoes xupxup

Rotllets de pollastre farcit amb prunes i pinyons a la catalana amb poma confitada i salsa oporto
Rollitos de pollo relleno con ciruelas y piñones a la catalana con manzana confitada y salsa oporto
Chicken rolls stuffed with prunes and pine nuts with porto sauce and apple confit

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Pastís sacher amb xocolata fondant
Pastel sacher con chocolate fondant
Sacher cake with fondant chocolate

Crema catalana cremada a l'antiga
Crema catalana quemada
Typical catalan cream

Sorbet de mojito
Sorbete de mojito
Mojito sorbet

Brownie amb gelat de vainilla i xocolata fondant (3,5€)
Brownie con helado de vainilla y chocolate fondant (3,5€)
Brownie with vanilla ice cream and chocolate fondant (3.5€)

Gelat de vainilla amb xocolata fondant
Helado de vainilla con chocolate fondant
Vanilla ice cream with fondant chocolate

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

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)