

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS FESTIU 28,00 €

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 buffalo mozzarella salad with honey and tomato confit vinaigrette

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 salmo amb vinagreta de llima i cibulet (suplement 4,5€)
Carpaccio de salmon con vinagreta de lima y cebollino (suplemento 4,5€)
Salmon carpaccio w/ lime and chives vinaigrette (supplement 4.5€)

Gaspaxo
Gazpacho
Gazpacho

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€)

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

Llom de Lluç amb la musselina de all i tomaquet confitada
Lomo de Merluza con muselina de ajo y tomate confitada
Hake loin w/ garlic mousselinne and tomato confit

Chuletas de porc ibèric a la brasa amb patatas y verduras a la brasa
Chuletas de cerdo ibérico a la brasa con patatas y verduras a la brasa
Grilled Pork chop Iberian w/ fries and grilled vegetables

Entranya de vedella a la brasa con patatas i verduras a la brasa
Entraña de ternera a la brasa con patatas y verduras a la brasa
Grilled veal entrail w/ potatoes and grilled vegetables

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

Cua de Bou al Vi negre de l'Empordà (suplement 6,5€)
Rabo de Toro al Vino negro Ampurdanés (suplemento 6,5€)
Oxtail in red wine (supplement 6.5€)

Rapet de palamós a la planxa amb verduras salteajades (suplement 8,0€)
Rape de palamós a la plancha con verduras salteajades (suplemento 8,0€)
Grilled Palamos monkfish with sauteed vegetables (supplement 8.0€)

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

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

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Pastís de Sacher amb Xocolata Foundant
Pastel de Sacher con Chocolate Foundant
Sacher cake w/Foundant Chocolate

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 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€)

Fruita del Temps sense Feina
Fruta del Tiempo sin Faena
Seasonal Fruit

Mil fulles de crema
Milhojas de Crema
Cream Puff Pastry

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

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)