

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS FESTIU 30,00 €

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 buffala mozzarella salad with honey and tomato confit vinaigrette

Croquetes de Pollastre al Curry
Croquetas de Pollo al Curry
Chicken curry 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

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€)

Gaspaxo
Gaspacho
Gaspacho

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 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

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

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Paella Senyoret centfocs
Paella Señoret centfocs
Paella señoret centfocs

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

Filet de vedella amb salsa al gust amb verdures i patates (suplement 8,5€)
Solomillo de ternera con salsa al gusto con verduras y patatas (suplemento 8,5€)
Beef Tenderloin with sauce to taste with vegetables and potato (supplement 8.5€)

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

Entrecote a la brasa con patatas i verdures a la brasa (suplement 5,8€)
Entrecote a la brasa con patatas y verduras a la brasa (suplemento 5,8€)
Grilled Steak w/ potatoes and grilled vegetables (supplement 5.8€)

Bacallà a la Musselina d' all amb tomate confitat
Bacalao a la Muselina de ajo con tomate confitado
Cod with garlic mousseline and confit tomato

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

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 veal entrail w/ potatoes and grilled vegetables

Rapet de palamós a la planxa amb verdures saltejades (suplement 8,5€)
Rape de palamós a la plancha con verduras salteadas (suplemento 8,5€)
Grilled Palamos monkfish with sauteed vegetables (supplement 8.5€)

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Profiteroles con chocolate

Profiteroles con chocolate

Profiteroles w/ chocolate

Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics

Pastel de zanahoria con yogur y citricos

Carrot cake with yogurt and citrus

Mil fulles de crema

Milhojas de Crema

Cream Puff Pastry

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 (suplement 3.0€)

Sorbet de mojito

Sorbete de mojito

Mojito sorbet

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermel (suplement 3,0€)

Pastel de queso con coulis de frutos rojos (suplemento 3,0€)

Cheese cake with red fruit coulis (suplement 3.0€)

Iogourt centfocs amb coulis de fruits vermell

Iogourt centfocs con coulis de frutos rojos

Iogourt centfocs with red fruits coulis

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)