

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 26,00 €

### 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*

Burrata amb alvocat ,tartar de tomate i salsa pesto (suplement 2,8€)  
*Burrata con aguacate ,tartar de tomate y salsa pesto (suplemento 2,8€)*  
*Burrata w/ avocado and tomato tartar and pesto sauce (suplement 2.8€)*

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*

Caldereta de peix  
*Sopa de Pescado*  
*Fish soup w/ shrimp and monkfish*

Encenalls de Pernil i pa amb tomàquet (suplement 5,5€)  
*Virutas de Jamon y pan con tomate (suplemento 5,5€)*  
*Ham shavings and tomato bread (suplement 5.5€)*

Gratacels de Tomàquet i Mozzarella de Búfala  
*Rascacielos de Tomate y Mozzarella de Búfala*  
*Mozzarella and Tomato Skyscraper*

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)*

### SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Paella senyoret  
*Paella Señores*  
*Paella senyoret*

Confit de anec amb poma caramelitzada (suplement 5,0€)  
*Confit de pato con manzana caramelitzada (suplemento 5,0€)*  
*Duck confit with caramelized apple (suplement 5.0€)*

Chuletas Iberic a la brasa con patatas i verduras a la brasa  
*Chuletas iberico a la brasa con patatas y verduras a la brasa*  
*Grilled Iberic pork chop w/ potatoes and grilled vegetables*

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*

Calamarcets a la plancha amb all i julivert (suplement 2,5€)  
*Calamares a la plancha con ajo y perejil (suplemento 2,5€)*  
*Squid grilled w/ garlic and parsley (suplement 2.5€)*

Entrecote a la brasa con patatas i verdures a la brasa (suplement 6,5€)  
*Entrecote a la brasa con patatas y verduras a la brasa (suplemento 6,5€)*  
*Grilled Steak w/ potatoes and grilled vegetables (suplement 6.5€)*

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

Cua de Bou al Vi negre de l'Empordà (suplement 5,9€)  
*Rabo de Toro al Vino negro Ampurdanés (suplemento 5,9€)*  
*Oxtail in red wine (suplement 5.9€)*

Melos de porc amb salsa oporto  
*Meloso de cerdo con salsa oporto*  
*Pork mellow with oporto sauce*

### ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

**Pastís de pastanaga amb iogurt i cítrics**

*Pastel de zanahoria con yogur y cítricos*

*Carrot cake with yogurt and citrus*

**Mil fulles de crema**

*Milhojas de Crema*

*Cream Puff Pastry*

**Fruita del Temps sense Feina**

*Fruta del Tiempo sin Faena*

*Seasonal Fruit*

**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*

**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)*