

EL NOSTRE MENU MENÚ CENTFOCS 30,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Amanida de quinoa. amb formatje fresc , verdures y alvocat amb vinagreta de raim
Ensalada de quinoa con queso fresco,verduras y aguacate con vinagreta de uvas
Quinoa salad w/ queso fresca ,vegetables and avocado w/ grape vinaigrettes

El Nostre Caneló de Pasta Fresca amb Rostit de Pagès
Nuestro Canelón de Pasta Fresca con Rustido de Payes
Our typical Meat Cannelloni

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€)

Sopa de peix i marisc amb picatostes
Sopa de pescado y marisco con picatostes
Fish and seafood soup

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 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€)

Croquetes de carne rustida
Croquetas de carne rustida
Roasted meat 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

Gratacels de Tomaquet i Mozzarella de Bufala
Rascacielo de Tomates i Mozzarella de Bufala
Mozzarella And Tomato Skyscraper

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Paella de peix Centfocs
Paella de pescado Centfocs
Centfocs fish paella

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

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

Sipia a la Planxa amb all i julivert y verduretes salteajats
Sépia a la Plancha con ajo y perejil con verduras salteadas
Grilled Cuttlefish w/ garlic and parsley oil and vegetables

Fricandó de vedella amb arros
Fricandó de ternera con arroz
Veal Fricassee w/ rice

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€)

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

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

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

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

Pastis de formatge amb coulis de fruits vermell (suplement 3,0€)

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

Cheese cake with red fruit coulis (suplement 3.0€)

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 (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)