

CÈNTRIC 35

Cuina mediterrània amb productes de mercat

Entrants

Pernil d'enceball (100g)	9,50€
Assortit d'embotits ibèrics amb formatge manxec	8,50€
Patates braves CÈNTRIC	4,95€
Ous estrellats amb pernil	8,00€
Salmó fumat amb torradetes i mantega	6,50€
Tàrtar de tonyina Yellowfine amb alvocat	9,00€
Bunyols de bacallà	5,50€
Musclos de roca al vapor amb oli verge	5,50€
Escopinyes gallegues al vapor	7,50€
Llagostins de Sant Carles a la planxa	2,00€ /u.
Calamars de potera a l'andalusa ½ ració	8,50€
Calamars de potera a l'andalusa	14,00€

Amanides

Amanida verda de brots tendres amb vinagreta de Mòdena	5,50€
Capdells amb vinagreta de verdures i anxoves	7,00€
Amanida de tomàquet i mozzarella a l'estil Caprese	7,00€
Amanida de tomàquet Daniela, ceba tendra i ventresca	8,50€

CÈNTRIC 35

Cuina mediterrània amb productes de mercat

Carns

Cuixa de cabrit al forn (a la segoviana amb patates panadera)	13,50€
Secret ibèric cruixent (amb saltejat de bolets amb pernil i tomàquet sec)	8,50€
Entrecot (de llom alt de vedella, a la brasa)	13,50€
Filet de vedella (a la brasa, amb foie i pebrots del padró)	18,00€
Foie a la planxa (amb confitura de poma i micromesclum)	15,50€
Txuletón Txogitxu (de vaca vella)	4,00€/100g
Peus de porc (desossats i farcits de Morcilla de Burgos)	12,00€
Confit d'ànec (lecat, amb peres al vi d'Oporto)	13,00€
+ Salsa de rocafort o pebre verd.....	1,50€

CÈNTRIC 35

Cuina mediterrània amb productes de mercat

Peixos

Filets de turbot (a la donostiarra amb escalivada)	13,50€
Llom de bacallà (d'Islàndia, a la llauna i amb mongetes de Santa Pau)	13,50€
Medalló de tonyina (Yellowfine, a la brasa amb samfaina i tirabecs)	13,00€
Llamàntol (canadenc, gratinat a la <i>thermidor</i>)	17,50€
Suquet de rap i gambes (a l'estil del Port de la Selva)	20,00€
Peix de llotja (al forn amb patates panadera)	segons mercat.

Arrossos (mínim per a dues persones)

Paella marinera (amb rap, gambes de Huelva i musclos)	14,00€
Arròs negre (amb sípia, llagostins i all i oli)	13,00€
Fideuà marinera (amb escopinyes, llagostins i musclos)	13,00€

CÈNTRIC 35

Cuina mediterrània amb productes de mercat

Postres

Gin Sorbet de llimona amb Bombay Sapphire	5,50€
Crema catalana cremada	4,00€
Mel i mató de Montserrat	4,00€
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	4,50€
Brownie de xocolata amb gelat de Rocher	4,50€
Crep amb dolç de llet i gelat de coco	4,50€
Trufes de xocolata amb escuma de nata i menta	4,00€
Pastís fi de poma amb gelat de canyella	5,00€
Ventall de fruites amb sorbet de mandarina	4,50€

CÈNTRIC 35

Cuina mediterrània amb productes de mercat

Mentrestant...

Per picar

Anxoves de l'Escala	0,90€/u.
Pernil ibèric (25g.)	1,75€
Olives Gordal	1,00€
El "Croquetot" del CÈNTRIC	1,25€
Patates xips gourmet	1,00€

Per beure

Canya	1,00€
Vermut Martini	3,00€
Vermut Lustau	3,50€
Xerès fino	2,50€

CÈNTRIC 35

Cuina mediterrània amb productes de mercat

Vins negres

Rioja

Ostatu jove 2015	12,00€
(Ull de llebre, Viura, Graciano)	
Cune criança 2013	12,50€
(Ull de llebre, Mazuelo, Garnatxa)	
Ramon Bilbao criança 2013	15,50€
(Ull de llebre)	
Muga criança 2011	19,50€
(Ull de llebre, Garnatxa, Mazuelo, Graciano)	
Remelluri reserva 2008	26,00€
(Ull de llebre, Garnatxa, Graciano)	

Ribera del Duero

Emilio Moro finca Resalso	13,50€
(Tinta fina)	
Torres Celeste roble	13,50€
(Tinta fina)	
Protos roble 2014	17,00€
(Tinta fina)	
Arzuaga criança 2010.....	24,00€
(Ull de llebre, Cabernet, Merlot)	
Pago Capellanes criança 2010	33,00€
(Tinta fina)	
Pesquera reserva 2013	38,00€
(Tinta fina)	

CÈNTRIC 35

Cuina mediterrània amb productes de mercat

Costers del Segre

Drac Màgic jove	13,50€
(Ull de llebre, Garnatxa, Samsó)	
Castell Remei Goltium bru	16,00€
(Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa)	

Priorat

Ònix 2015	14,00€
(Garnatxa, Carinyena)	
Scala Dei 2015	18,00€
(Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah)	
Terrasses Vinyes Velles 2014	36,00€
(Samsó, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah)	

Altres denominacions d'origen

Enate criança 2013 Somontano	16,00€
(Ull de llebre, Cabernet Sauvignon)	
Més que paraules 2013 Pla de Bages	17,00€
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sumoll)	
Celler Acústic 2013	18,00€
(Garnatxa, Carinyena)	
Augustus 2013 Penedès	18,50€
(Merlot, Syrah)	
Petalos Descendientes de J. Palacios 2013	19,50€
(Mencía)	
Pintia 2008 Toro	44,00€
(Tinta de toro)	

CÈNTRIC 35

Cuina mediterrània amb productes de mercat

Vins blancs

Rueda

Protos 2015 (Verdejo)	14,00€
Martivilli 2015 (Verdejo)	14,50€
El perro verde 2015 Uvas Felices (Verdejo)	16,00€
Naia 2015 (Verdejo)	16,00€
Jose Pariente 2015 (Verdejo)	19,00€

Penedès

Blanc primavera 2015 Rovellats (Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay)	11,50€
Viña Sol 2015 Torres (Parellada)	12,00€
Ermita Despiells 2015 Juvé i Camps (Chardonnay)	14,50€
Gramona Mas Escorpí 2014 (Chardonnay)	17,50€

CÈNTRIC 35

Cuina mediterrània amb productes de mercat.

Altres denominacions d'origen

Blanc Pescador 2015 Caves Peralada	10,00€
(Macabeu, Xarel·lo, Parellada)	
Bicos 2015 Rias Baixas	10,00€
(Albariño)	
Alta Alella Pansa Blanca 2015	14,00€
(Pansa blanca)	
Cérvoles colors 2014 Costers del Segre	14,00€
(Chardonnay, Macabeu)	
Viña Esmeralda 2015 Torres	14,50€
(Moscatell, Gewurztraminer)	
Martin Codax 2015 Rias Baixas	15,00€
(Albariño)	
Anselman Riesling Classic 2014 Alsace	19,00€
(Riesling)	
Louis Latour Chablis 2014 Borgogne	25,00€
(Chablis)	