

# MENÚ CÈNTRIC 35

(Cuina mediterrània amb productes de mercat)

Menú servit a taula completa.

## **Per començar, compartim...**

Amanida de tomàquet Kumato amb Burrata  
Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar *(repeticions no incloses)*  
Assortit d'embotits ibèrics amb formatge manxec  
Croquetes CÈNTRIC 35 de pernil i pollastre  
Tàrtar de salmó fumat o tonyina amb guacamole  
Tempura de calçots de Valls amb salsa romesco  
Musclos de roca al vapor amb oli verge

## **...escollim un segon...**

Llom de bacallà d'Islàndia *(a la llauna amb mongetes de Santa Pau i pimentó de la Vera)*  
Filets de turbot *(a la planxa amb escalivada i oli verge)*  
Orada al forn "sense feina" *(a la Donostiarra amb patates panadera)*  
Suprema de lluç *(a la planxa amb saltejat de verdures al wok amb soja i sèsam)*  
Peix de llotja *(al forn segons temporada) Suplement de 3€*  
Fideuà marinera *(amb sípia, llagostins, musclos de roca i all i oli)*  
Suquet de rap i gambes *(a l'estil del Port de la Selva) Suplement de 3€*  
Paella marinera *(amb sípia, rap, gambes de Huelva pelades i musclos) Suplement de 3€*  
Entrecot de vedella *(a la brasa amb patates panadera i salsa al pebre verd o rocafort)*  
Cuixa de cabrit rostida *(a la Segoviana amb patates panadera)*  
Confit d'ànec cruixent *(amb peres Conference al vi d'Oporto)*  
Secret ibèric *(a la planxa amb saltejat de bolets amb tomàquet sec i pernil)*  
Peus de porc desossats *(farcits de Morcilla de Burgos)*  
270 g. d'hamburguesa de filet de vedella *(amb formatge de cabra gratinat)*  
Filet de vedella Txogitxu *(amb foie, patates fregides i padrons) Suplement de 4€*  
Txuletón de vaca *(a la brasa de carbó, 1kg per a 2 persones) Suplement de 5€*

# MENÚ CÈNTRIC 35

(Cuina mediterrània amb productes de mercat)

Menú servit a taula completa.

## *...i les postres.*

Amanida de fruites de temporada

Crema catalana cremada

Selecció de gelats i sorbets

Coulant de xocolata (amb gelat de vainilla Bourbon)

Mel i mató de Montserrat

Sacher vienès (amb gelat de vainilla)

Pastís fi de poma (amb gelat de canyella Ceilan)

Pudding (al caramel amb gelat de coco de Malàisia)

Brownie de xocolata i nous (amb gelat de Ferrero Rocher)

Trufes de xocolata (amb escuma de nata i menta fresca)

Gin Tònic de sorbet de llimona (amb Bombay Sapphire) *Suplement de 2€*

## *Per beure*

Aigua Mineral Font Vella

Preu

**19,90€**

10% d'IVA inclòs