

# 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