

DAILY FOOD MARKET



CENTFOCS

MENÚ DE SANT VALENTÍ



25 IVA INCLÒS

PRIMERS

Crema de marisc

Sardina fumada amb tàrtar de tomàquet, poma i bouquet d'enciams

Amanida de burrata amb cocktail de tomàquets, alfàbrega i alvocat

Risotto de ceps

Raviolis de carxofa amb salsa gorgonzola

El nostre caneló de pagès amb beixamel trufada

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra gratinat

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà

SEGONS

Melòs de porc Ibèric als tres pebres

Hamburguesa de Vedella amb formatge brie i ceba confitada

Entrecot de porc Ibèric amb patates rosses

Morro de bacallà a la mouselina d'alls i concassé de tomàquet confitat

Fideuà de rap a la musselina d'alls

Mar i montanya de turbó amb peus de porc sense feina

Sitàn amb Pisto de verdures i xips de carxofa

LES POSTRES

Sorbet de mojito

Cor de milfulls de nata amb coulís de gerds

Carrot Cake amb logurt i Cítrics

La nostra versió de nata amb nous

Copa de tres xocolates amb galeta Oreo i gelat de xocolata

INCLOU

Vi negre "Gómez de Segura" (La Guàrdia) o Vi blanc "Terra de pau (D.O Terra alta)

Aigües Minerals i Cafè

*Consultar bodega (amb suplement)



DAILY FOOD MARKET

CENTFOCS

MENÚ DE SAN VALENTIN



25 IVA INCLUIDO

PRIMEROS

Crema de marisco

Ensalada de sardina ahumada con tártar de tomate, manzana

Ensalada de burrata con cocktail de tomates, albahaca y aguacate

Risotto de setas

Raviolis de alcachofa con salsa de gorgonzola

Nuestro canelón de payés con bechamel trufada

“Timbal” de escalibada con queso de cabra gratinado

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano

SEGUNDOS

Meloso de cerdo Ibérico a las tres pimientos

Hamburguesa de ternera con queso brie y cebolla confitada

Entrecot de cerdo Ibérico con patatas fritas

Morro de bacalao a la muselina de ajo

Fideuá de rape a la muselina de ajos y concasé de tomate confitado

Mar y montaña de rodaballo con pies de cerdo sin faena

Seitán con Pisto de verduras y chips de alcachofa

LOS POSTRES

Sorbete de mojito

Corazón de milhojas de nata con coulis de frambuesa

Carrot cake con Yogur y cítricos

Nuestra versión de nata con nueces

Copa de tres chocolates con galleta Oreo y helado de chocolate

INCLUYE

Vino tinto “Gómez de Segura” (La Guardia) o Vino blanco “Tierra de paz (D.O Tierra alta)

Agua y café

*Consultar bodega (con suplemento)



DAILY FOOD MARKET



CENTFOCS

ST. VALENTINES MENU



28 VAT INCLUDED

FIRST

Seafood cream

Smoked sardine salad with tomato tartare, apple

Burrata salad with a cocktail of tomatoes, basil and avocado

Mushroom Risotto

Artichoke ravioli with gorgonzola sauce

Our cannelloni with truffled bechamel sauce

"Timbal" of escalibada with goat cheese au gratin

Beef carpaccio with parmesan

SECONDS

Mellow of Iberian pork with three peppers

Beef burger with brie cheese and sweet onion

Iberian pork entrecote with french fries

Cod fish with garlic mousseline

Fideuá with monkfish to the muslin of garlic

Turbot with pork feet ready to eat

Seitan with vegetable ratatouille and artichoke chips

DESSERTS

Mojito sorbet

Heart of cream strudel with raspberry coulis

Carrot cake with yogurt and citrus fruits

Our version of cream with nuts

Cup of three chocolates with Oreo cookie and chocolate ice cream

INCLUDED

Black wine, Gómez de Segura Wine or White wine "Terra de Pau"

Mineral Waters and Coffee

* Consult wine cellar (with supplement)

