

---

## **MENÚ DE GRUP NADAL 38€**

---

**38€** divendres i dissabte | **36€** djous | **34€** de dilluns a dimecres

### **PER COMPARTIR**

Burrata d'Apuglia amb pesto d'alfàbrega, brots verds i alvocat

Sípia a l'andalusa del Centfocs amb maionesa de llima i cítrics

Pernil 100% ibèric de gla i pa de coca amb oli d'oliva verge

Croquetes de ceps i pernil casolanes i cremoses fetes amb la recepta tradicional

La truita del Centfocs amb patata i tòfona

Albergínia a la brasa amb sobrassada, mel i "cream fresh"

### **ELS SEGONS**

Calamars a la planxa amb saltejat de verdures i bolets

Morro de bacallà a la mousselina d'all i tomàquet confitat

Filet de salmó amb verdures Thai

El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat

Confit de braó d'espalla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto

Hamburguesa (d'elaboració pròpia) de vedella i formatge de cabra amb patates palla

Entrecot de vedella de raça "Rubia gallega" a la brasa amb padrons i patates rosses

### **LES POSTRES**

Coca de vidre amb xocolata, sal i oli d'oliva verge extra

Flam de coco amb escuma de mandarina i gelat de gingebre

Sorbet de mojito i meló osmotitzat amb llima i menta

Cheesecake amb sorbet de gerds i violetes

### **INCLOU**

Vi negre Gomez de Segura Crianza (RIOJA)

(Negre monovarietal de raïm ull de llebre, que procedeix de ceps de 40 anys)

Aigües Minerals

Cafès

\*Consultar bodega (amb suplement)

Per a qualsevol modificació preguem que ens avisin amb antel·lació. Així podrem garantir un millor servei.

Per tal de garantir la millor qualitat dels plats i poder seguir oferint el producte fresc, els menús poden ésser modificats sense prèvi avís garantint-los la mateixa qualitat. En cas d'intolerància alimentària comunicu-ho al nostre personal amb antel·lació.

---

## **MENÚ DE GRUPO NAVIDAD 38€**

---

**38€** viernes y sábado | **36€** jueves | **34€** de lunes a miércoles

### **PARA COMPARTIR**

Burrata de Apuglia con pesto de albahaca, brotes verdes y aguacate

Sepia a la andaluza del Centfocs con mayonesa de limón y cítricos

Jamón 100% ibérico de bellota y pan de coca con aceite de oliva virgen

Croquetas de ceps y jamón caseras y cremosas hechas con la receta tradicional

La tortilla del Centfocs con patata y trufa

Berenjena a la brasa con sobrasada, miel y "cream fresh"

### **LOS SEGUNDOS**

Calamar a la plancha con salteado de verduritas y setas

Morro de bacalao a la mousseline de ajos y tomate confitado

Filete de salmón con verduras Thai

Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado

Confit de codillo de paletilla de cordero del Aragón con manzana y salsa Oporto

Hamburguesa de ternera (elaboración propia) i queso de cabra con con patatas paja

Entrecot de ternera de raza "Rubia gallega" a la brasa conb padrones y patatas fritas

### **LOS POSTRES**

Coca de cristal con chocolate, sal i aceite de oliva virgen extra

Flan de coco con espuma de mandarina y helado de jengibre

Sorbete de mojito y melón osmotizado con lima y menta

Cheesecake con sorbete de frambuesa y violetas

### **INCLUYE**

Vino tinto Gomez de Segura Crianza (RIOJA)

(Tinto monovarietal de uva tempranillo, que procede de cepas de 40 años)

Aguas minerales

Cafés

\*Consultar bodega (con suplemento)

Para cualquier modificación rogamos que nos avisen con antelación. Así podremos garantizar un mejor servicio.

Para garantizar la mejor calidad de los platos y poder seguir ofreciendo el producto fresco, los menús pueden ser modificados sin previo aviso garantizándole los la misma calidad. En caso de intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal con antelación.

---

**CHRISTMAS GROUP MENU 38€**

---

**38€** Friday and Saturday | **36€** Thursday | **34€** from Monday to Wednesday

**TO SHARE**

Apuglia burrata with basil pesto, green sprouts and avocado

Centfocs breaded cuttlefish with lemon and citrus mayonnaise

100% Iberian acorn-fed ham and coca bread with virgin olive oil

Homemade and creamy ceps and ham croquettes made with the traditional recipe

The Centfocs omelette with potato and truffle

Grilled aubergine with "sobrasada", honey and "cream fresh"

**MAIN COURSE**

Grilled squid with sautéed vegetables and mushrooms

Cod with garlic mouseline and confit tomato

Salmon fillet with Thai vegetables

Our fresh pasta XL cannelloni with roast, béchamel sauce and gratin cheese

Aragon lamb shoulder knuckle confit with apple and Oporto sauce

Beef burger (popia elaboration) and goat cheese with straw potatoes

Grilled "Rubia gallega" beef entrecote with padrones and fried potatoes

**DESSERTS**

"Coca" with chocolate, salt and extra virgin olive oil

Coconut flan with mandarin foam and ginger ice cream

Mojito and osmotic melon sorbet with lime and mint

Cheesecake with raspberry sorbet and violets

**INCLUDED**

Black wine Gomez de Segura Crianza (RIOJA)  
(Monovarietal red tempranillo grape, which comes from 40-year-old vines)

Mineral water

Coffee

\* Consult winery (with supplement)