
MENÚ DE GRUP NADAL 48€

48€ divendres i dissabte | **46€** djous | **44€** de dilluns a dimecres

PER COMPARTIR

Les anxoves de l'Escala amb torradetes
La truita del Centfocs amb patata i tòfona
Pètals de foie amb torradetes i reducció de Pedro Ximénez
Albergínia a la brasa amb sobrassada, mel i formatge fresc
Burrata d'Apúglia 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

ELS SEGONS

Mar i muntanya de llamàntol, papada ibèrica i bolets de temporada
Calamars a la planxa amb saltejat de verduretes i bolets
Rap a la Marinera amb Gambes i Escamarlans
Pota de pop a la brasa amb parmentier de moniato, patata i cruixent de papada
Peus de porc sense feina amb gamba de Palamós
El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat
Confit de braó d'espatlla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto

LES POSTRES

Flam de coco amb escuma de mandarina i gelat de gingebre
Sorbet de mojito i meló osmotitzat amb llima i menta
Coulant de xocolata, crumble de cacau i gelat de vainilla
Carrot cake amb iogurt i cítrics

INCLOU

Vi negre Gomez de Segura Criança (RIOJA)
(Negre monovarietal de raïm ull de llebre, que procedeix de ceps de 40 anys)
Aigües Minerals
Cafès
*Consultar bodega (amb suplement)

MENÚ DE GRUPO NAVIDAD 48€

48€ viernes y sábado | **46€** jueves | **44€** de lunes a miércoles

PARA COMPARTIR

Las anchoas de l'Escala con tostaditas
La tortilla del Centfocs con patata y trufa
Pétalos de foie con tostadita y reducción de Pedro Ximénez
Burrata de Apuglia con pesto de albahaca, brotes verdes y aguacate
Berenjena a la brasa con sobrasada, miel y queso fresco
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

LOS SEGUNDOS

Mar y montaña de bogavante, papada ibérica y setas de temporada
Morro de bacalao a la muselina de ajos y tomate confitado
Rape a la marinera con Gambas i Cigalas
Pata de pulpo a la brasa con patata, boniato y crujiente de papada
Pies de cerdo sin trabajo con gamba de Palamós
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

LOS POSTRES

Flan de coco con espuma de mandarina y helado de jengibre
Sorbete de mojito y melón osmotizado con lima y menta
Coulant de chocolate, crumble de cacao y helado de vainilla
Carrot cake con yogur y cítricos

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)

CHRISTMAS GROUP MENU 48€

48€ Friday and Saturday | **46€** Thursday | **44€** from Monday to Wednesday

TO SHARE

L'Escala anchovies with toast
Centfocs omelette with potato and truffle
Foie micuit petals with toast and Pedro Ximénez reduction
Apulia burrata with basil pesto, green sprouts and avocado
Grilled eggplant with sobrasada, honey and fresh cheese
Centfocs fried cuttlefish with lemon mayonnaise and citrus
100% Iberian acorn-fed ham and coca bread with virgin olive oil
Homemade and creamy mushroom and ham croquettes made with the traditional recipe

TO SHARE

Sea and mountain lobster and seasonal mushrooms
Cod nose with garlic muslin and candied tomatoes
Monkfish with prawns and prawns
Grilled octopus leg with potato, sweet potato and crispy chin
Unemployed pork feet with prawns from Palamós
Our fresh pasta XL cannelloni with roasted peas, bechamel and au gratin cheese
Lamb shoulder stick confit with apple and port sauce

DESSERTS

Coconut flan with mandarin foam and ginger ice cream
Mojito and osmotic melon sorbet with lime and mint
Chocolate coulant, cocoa crumble and vanilla ice cream
Carrot cake with yogurt and citrus

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)