

PLATS CUINATS

PRIMERS PLATS

Micuit de foie amb poma confitada i torrades
10€ /Ració

—

Anxoves del Cantàbric amb pa de coca 6 un.
12€ /Ració

—

Pernil de glà amb pa de coca 15€ /Ració

—

Carpaccio de gambes amb *guacamole* i oli de
gambes 12.50€ /Ració

—

Carpaccio de vedella amb parmesà, pinyons
i oli de tòfona 10.50€ /Ració

Assortit de canapès 28€ /Safata ½ Kg

—

½ pinya *baby* amb salsa tropical 10€ /Un.

—

Amanida de favetes amb pernil ibèric
12€ /Ració

—

Canelons de la Iaia 2.50€ /Un.

—

Canelons de ceps i carn 3€ /Un.

—

Canelons de pollastre de pagès a la catalana
amb *foie* i tòfona 3€ /Un.

SEGONS PLATS

Cabrit rostit al romaní amb patates
½_75€ | sencer_150€

—

Pollastre de pagès a la catalana
sencer_75€

—

Cochinillo a la segoviana amb patates i poma
½_75€ | sencer_150€

—

Espatlla de cabrit al forn amb patates
25€ /Un.

—

Cuixa d'ànec confitat al Oporto amb
escamarlans i gambes 18€ /Ració

Rodó de vedella amb salsa a la catalana
10€ /Ració

—

Filet de vedella amb foie i salsa de vi Oporto
22€ /Un.

—

Filet de vedella amb salsa de ceps
19€ /Un.

—

Suquet de rap amb patates i allioli negat
28€ /Ració

—

Suquet de llamàntol 28€ /Ració

RESTAURANT

CAFÈ DEL CENTRE

DES DE 1960