RESTAURANT

CAFÈ DEL CENTRE

DES DE 1960

CARTA DE PLATS

RESTAURANT

CAFÈ DEL CENTRE

DES DE 1960

ENTRANTS

Carpaccio de gamba vermella amb fruites tropicals i maionesa de *guacamole* 17.50€

—

Amanida d'espinacs i pernil d'ànec amb codonyat, tomàquet sec, mató, pinyons i vinagreta de fruits vermells 14.50€

—

Ous de corral estrellats amb patates i pernil ibèric 11.75€

—

Timbal d'escalivada amb bacallà, anxoves, patata i oli d'olivada 14.50€

—

Coca de sardina fumada amb ceba caramel·litzada, tomàquet confitat i formatge de cabra gratinat 14.50€

—

Espaguetis negres saltats amb escamarlans i ceps 16.50€

—

Canelons de la iaia Aurora 12€

—

Caneló XL de cua de bou, *foie* i ceps 13.75€

Arròs del dia *Min. 2 persones*
19.50€ /pers

Pica-pica d'entrants *Min. 2 persones*
18.75€ /pers

Micuit de foie amb torrades
Anxoves de L'Escala 00
Pernil ibèric de glà
Pa de coca amb tomàquet
Calamars de platja a la romana
Gambes a l'all

10 % IVA INCLÒS

PLATS DEL MAR

Turbot al forn amb patates confitades i refregit d'all i bitxo 24.50€

—

Pop a la gallega amb patates i oli de pebre vermell 19.75€

—

Rap i gambes arrebossats a la cervesa amb maionesa de Kimchi 23.50€

—

Suquet de peix 21.50€

—

Gamba vermella amb ous ferrats i patates 19.50€

PLATS DE LA TERRA

Espatlla de cabrit rostida a baixa temperatura amb patates confitades 26.75€

—

Tagliata de vedella a la graella amb mantega d'all i romaní 25.50€

—

Filet de vedella amb *foie* fresc i salsa d'Oporto 24.50€

—

Filet de vedella a la graella amb guarnició 22€

—

Chuletón de vaca de llarga maduració (peça 1kg) amb patates *a lo pobre* 52€

—

Costelles i mitjanes de cabrit arrebossades 19.50€

Els plats indicats amb aquestes icones contenen els següents al·lèrgens:

- Peix
- Ous
- Fruits secs
- Mol·luscs
- Soja
- Làctics
- Gluten
- Crustacis
- Sulfits

10 % IVA INCLÒS

POSTRES

Textures de *Piña Colada:* Pinya natural estofada, gelatina de rom, llet de coco i gelat de pinya i coco
7€

—

Pastís de formatge casolà amb coulis de fruits vermells
7€

—

Pastís *Tatin* amb gelat de vainilla
7€

—

Pastís *Fondant* de 2 xocolates amb sorbet de mango
7€

—

Trufes casolanes 6.50€

—

Flam d'ou casolà 6.50€

—

Suc de taronja natural amb gelat de vainilla
6.50€

—

Cafè irlandès de tres colors
6.75€

—

Gelat de cítrics
5.50€

—

Sorbet de llimona de Gandia
5.50€

Els plats indicats amb aquestes icones contenen els següents al·lèrgens:

- Peix
- Ous
- Fruits secs
- Mol·luscs
- Soja
- Làctics
- Gluten
- Crustacis
- Sulfits

10 % IVA INCLÒS