

EL CENTRU

RESTAURANT - VERMUTERIA

TAPES

- Patates Braves 6.50€
- Pebrots del pedró 7.50€
- Aletes de pollastre 8€
- Timbal d'albergínia amb formatge i mel 8€
- Carn amb salsa 8.50€
- Cap i pota 9€
- Seitó fregits 9.50€
- Ous estrellats 10.00€
- Musclos a la marinera 10.90€
- Xipirons a l'andalusa 14.50€
- Calamars a la romana 14.50€
- Graellada de verdures 14.00€
- Cassoleta de gambes a l'allet 19.50€
- Pop a la gallega 19.90€
- Croquetes de ceps 4 uni 6.90€
- Croquetes de pollastre rostit 4 uni 6.90€

TAPES FREDES

- Seitons amb vinagre 8.50€
- Anxoves del cantàbric "00" 11.50€
- Mi cuit de foie 18€
- Taula de formatges 18€
- Taula pernil de gla 19€

ESPECIALITATS EL CENTRU

- Garotes trufades 4 uni 16€
- Carpaccio de picanya madurada 14€
- Zamburiñas a la planxa amb foie 19€

AMANIDES

- Amanida de tomàquet i ventresca 10€
- Amanida de burrata i vinagreta de pistatxo 11€
- Amanida de salmó fumat i alvocat 11€

CARNS

Chuletoní importació amb guarnició **55€ /kg**

Presa ibèrica a la brasa **16€**

Entrecot a la brasa al gust **19€**

(salsa al pebre o roquefort)

Filet a la brasa al gust **24€**

(foie suplement +3€)

Hamburguesa de vaca gallega amb formatge de cabra i ceba caramel.litzada **13€**

Costelles de xai **18€**

Melós de vedella amb parmentier de patata **16€**

PEIXOS

Rap al gust **22€**

(planxa, crema marisc o a la donosti)

Llom de bacallà al forn **18€**

Llobarro al gust **26€**

(forn o a la donosti)

Calamars a la planxa **17.50€**

Llamàntol estil eivissenc **30€**

PAELLES

Paella marinera **16€**

Paella del senyoret **18€**

Arròs caldos amb llamàntol **28€**

Fideua marinera **16€**

PELS MÉS PETITS

Pasta del dia **9€**

Escalopa de pollastre amb patates fregides **10€**

Hamburguesa de vedella amb patates fregides **10€**

POSTRES

Copa de gelat (vainilla, o xocolata) **4.50€**

Pastís de formatge **5.50€**

Coulant de xocolata **6€**

Sorbet de llimona o mandarina **6€**

Tiramisú **5€**

Valencià **6€**

Lemon pie **6€**

Gelat de torró **6€**

Trufes xocolata **6€**

Coca de Llavaneras **6€**

Xuxo de Girona amb gelat de vainilla **6.50€**

Crep suzette amb gelat de vainilla **6.50€**

VI NEGRE

Montelciego crianza | 13.00 € – 3.00€ COPA

D.O: La Rioja

Varietat: Ull de Llebre (Tempranillo)

Deler | 16.00 €

D.O: Montsant

Varietat: Garnatxa

Trus roble | 18.50 €

D.O: Ribera del Duero

Varietat: Tinta fina

77 veremas | 19.00 €

D.O: Penedès

Varietat: Garnatxa, syrach i cabernet sauvignon

Min | 21.00 €

D.O: Priorat

Varietat: Garnatxa, cabernet, carinyena i syrach

VI BLANC

El Torreón | 13.00 € – 3.00€ COPA

D.O: Rueda

Varietat: Verdejo i denominació d'origens

Roura | 16.00 €

D.O: Alella

Varietat: Xarello

Marta Violet | 18.00 €

D.O: Penedès

Varietat: Muscat xarello i macabeo

Pajaro Loco | 19.50 €

D.O: Monterrei

Varietat: Godello i texiduria

VI ROSAT

Clot dels oms | 12.00 € – 3.00€ COPA

D.O: Penedès

Varietat: Cabernet saugvinon

Ullones | 17.50 €

D.O: Empodrà

Varietat: Garnatxa

CAVA

Miquel Pons Nature | 18.00 €

Varietat: Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Agustí Torrelló Mata | 20.00 €

Varietat: Macabeo, Xarel.lo, Parellada

Pere Mata Rosé | 21.00 €

Varietat: Macabeo, Xarel.lo, Parellada

SANGRIA

Sangria de vi | 13.90 €

Sangria de cava | 13.90 €