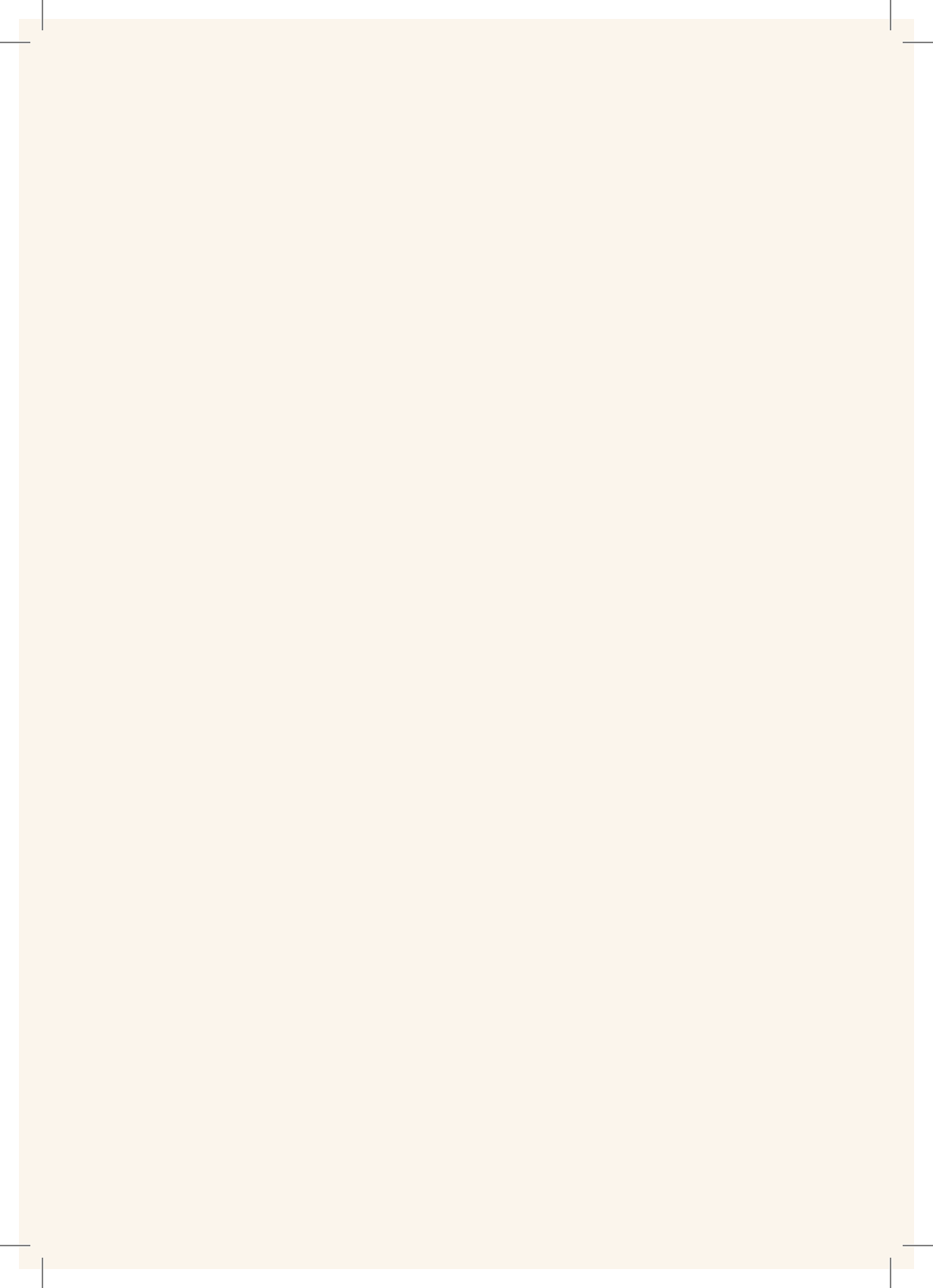




CAFÈ DEL CENTRE  
1873

*Amb pa i vi es fa curt el camí.*





## LA NOSTRA HISTÒRIA

El local va ser inaugurat com a “CASINO DEL CENTRE” l'any 1873, oficiant com a crupier el seu propietari.

El 1907 la família Bel el va refundar com a “CAFÈ DEL CENTRE” i ho ha regentat fins als nostres dies.

Seu de tertúlies i cafès durant els darrers decennis, hem volgut conservar el passat i millorar el present, complementant l'oferta amb vins i plats d'acord amb l'esperit i l'ambient.

## ESPEREM QUE HO GAUDIU



## FACIN JOC

Ou "Mimosa", tàrtar de tonyina vermella, maionesa de gíngebre i botàriga	6,00€
Croissant d' <i>ensaladilla</i> russa, ventresca i piparra	5,50€
Empanadillas de botifarra negra i ceba caramelitzada amb crema agra d'herbes (2 ut.)	6,00€
Bombes de bacallà i romesco <i>chipotle</i> (2 ut.)	7,50€
Tàrtar de vaca amb mostassa encurtida	13,00€
Daus de tapioca i formatge amb sofregit picantó	5,50€
Moixama marinada, yuzu i pinyons	12,00€
Tàrtar de truita assalmonada de Tavascan i els seus ous, api-rave, crema agra i tòfona	15,00€
Bolets de card a la crema d'Amontillado	12,50€
Coca d'alvocat, olivada i papada curada	8,50€
Porros escalivats, cecina i avellanes	10,00€
Cloïsses al vapor amb xarel·lo	13,50€




## AMANIDES

Amanida d'enciam romà com una Cèsar	11,00€
Carbassa rostida amb recuit i vinagreta de miso i vermut	12,00€
Amanida de bacallà fumat, fonoll, pomelo i <i>kalamata</i>	13,00€

## DEL MOSTRADOR

Sobrassada Xesc Reina i mel de taronger	10,00€
Llonganissa artesana de Vic IGP	9,50€
Anxoves 00 (4 filets.)	13,00€
Formatge curat, compota de fruita i pa	11,50€
Pa amb tomàquet	3,50€





## PLATETS

Truita de ceba confitada al Xerès, guisat de bou de mar i <i>zamburiñas</i>	18,50€
Cap de llom ibèric en salsa al pebre verd	15,00€
<i>Zamburiñas</i> gratinades a l'estil del Cafè del Centre	14,50€
<i>Roast Beef</i> de vedella, patatetes fumades i tximitxurri	16,00€
Caneló tradicional de carn amb beixamel d'espínacs	14,50€
Bacallà confitat, pilpil d'all negre, mongeta de Santa Pau i bledes	17,00€
Pastís d'escórpora amb maionesa de gingebre	13,50€
Terrina de galta de vedella, capipota y avellanes amb salsa verda	16,00€
<i>Entrécote</i> de vaca madurada i patates al romaní (2 persones)	47,50€

## POSTRES

Recuit, mel i llimona	6,50€
Pastís de formatge i compota de poma àcida	6,50€
<i>Tarta</i> al Whisky	6,50€
Flam cremós de vainilla amb <i>toffee</i> de ratafia	5,50€
Coronel de llimona i alfàbrega al cava	5,50€
<i>Pannacotta</i> de xocolata, amarenes i avellanes	6,00€
Gelats i sorbets	5,50€

*Suplement del 10% a terrassa*



## VINS DOLÇOS

*preulcopa*

CASTA DIVA Gutiérrez de la Vega D.O. Alicante 5,50€  
*Moscatell*



Emblema del celler. Un blanc d'aromes captivadors. Flors blanques, roses i vainilla arrodonits en 13 mesos de criança. Ideal per acabar un àpat amb meravellosa dolçor.

VI DE MISSA DeMuller D.O. Tarragona 3,50€  
*Garnatxa blanca, Macabeu*

Un dels vins amb més història de Catalunya. Dolçor de les confitures de taronja amarga, l'untuositat de la mel i el final eixut de les nous.

CREAM Maestro Sierra D.O. Jerez 4€  
*Pedro Ximénez, Palomino*

S'obté d'un 70% d'Oloroso de 15 anys i 30% de Pedro Ximénez, de 5 anys. Un cop junts, passen a una bota de roure americà durant 4 anys. Una exhuberància seductora.



*preulcopa*

MARUJA MANZANILLA Juan Piñero D.O. Jerez  
*Palomino*

4€

Fantàstica manzanilla de l'última solera de l'emblemàtica Maruja, que passa 8 anys de criaça biològica. Fresca, cruixent i d'una salinitat marcada. A descobrir.

PALO CORTADO Península D.O. Jerez  
*Palomino*

6€

Uneix la finura de l'amontillado amb les seves notes d'avellanes i l'exhuberència de l'oloroso amb les seves vainilles, cacaus amargs i cafè. Elegància atemporal.

