



CAFÈ DEL CENTRE
1873

Con pan y vino se hace corto el camino



NUESTRA HISTORIA

El local fue inaugurado como “CASINO DEL CENTRE” en el año 1873, oficiando como *croupier* su propietario.

En 1907 la familia Bel lo refundó como “CAFÈ DEL CENTRE” y lo ha regentado hasta nuestros días.

Sede de tertulias y cafés durante los últimos decenios, hemos querido conservar el pasado y mejorar el presente, complementando la oferta con vinos y platos acordes al espíritu y el ambiente.

ESPERAMOS QUE LO DISFRUTÉIS

HAGAN JUEGO

Huevo "Mimosa", tartar de atún rojo, mayonesa de jengibre y botarga	6,00€
Croisant de ensaladilla rusa, ventresca y piparra	5,70€
Empanadillas de butifarra negra y cebolla caramelizada con crema agria de hierbas (2 ud.)	6,50€
Bombas de bacalao y romesco <i>chipotle</i> (2 ud.)	8,90€
Tartar de vaca con mostaza encurtida*	14,00€
Mejillones al Café de París	13,50€
Tartar de trucha asalmonada de Tavascan y sus huevas, apionabo, crema agria y trufa	15,50€
<i>Vól au vent</i> de sepia y calamar estofados a la crema de azafrán	11,90€

DEL HUERTO

Ensalada de tomates asados, bacalao y aceitunas	12,50€
Ensalada de salmón ahumado en casa, endivias y vinagreta de pomelo	14,50€
Flor de alcachofa, papada y queso curado*	14,00€
Endívias braseadas con salsa holandesa de naranja	10,00€
Setas de cardo a la crema de Amontillado	13,00€
Puerros escalivados, cecina y avellanas	11,00€

DEL MOSTRADOR

Sobrasada Xesc Reina y miel de Azahar*	13,50€
Longaniza artesana de Vic IGP	9,50€
Anchoas del Cantábrico "00" (4 filetes)	13,00€
Queso curado de pastor, compota de fruta y pan	11,50€
Pan con tomate	3,50€



PLATILLOS

Lentejas estofadas con pato desmigado, foie y piparras*	16,50€
Tortilla de cebolla confitada al Jerez, guiso de buey de mar y zamburiñas	19,00€
Meloso de cerdo ibérico a la pimienta verde	16,00€
<i>Roast Beef</i> de ternera, patatitas ahumadas y chimichurri	17,00€
Bacalao confitado, pilpil de ajo negro, <i>mongeta</i> de Santa Pau y acelgas	19,00€
Canelón tradicional de carne con bechamel de espinacas	14,50€
Jarrete de ternera lerchal rustido sobre su hueso (2-3 personas)	59,50€
<i>Entrécote</i> de vaca madurada y patatas al romero (2 personas)	59,00€

POSTRES

Nuestro <i>mel i mató</i> con naranja confitada	6,50€
Cremoso de chocolate blanco, café y grosella negra *	6,50€
Brazo de nata, frambuesas y su sorbete	6,50€
Coronel de limón y albahaca al cava	5,50€
<i>Pannacotta</i> de chocolate, amareñas y avellanas	6,00€
Flan cremoso de vainilla con <i>toffee</i> de ratafia	6,00€
Helados y sorbetes	5,50€

*Las recomendaciones del chef

Suplemento del 10% en terraza





VINOS DULCES

precio/copa

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

Emblema de la bodega. Un blanco de aromas cautivadores. Flores blancas, rosas y vainilla redondeados en 13 meses de crianza. Ideal para terminar una comida con maravillosa dulzura.

VI DE MISSA DeMuller D.O. Tarragona 3,50€
Garnacha blanca, Macabeo

Uno de los vinos con mayor historia de Cataluña. Dulzura de las confituras de naranja amarga, la untuosidad de la miel y el final seco de las nueces.

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

Se obtiene de un 70% de Oloroso de 15 años y 30% de Pedro Ximénez, de 5 años. Una vez juntos, pasan a una barrica de roble americano durante 4 años. Una exuberancia seductora.





precio/copa

MARUJA MANZANILLA Juan Piñero D.O. Jerez
Palomino

4€

Fantástica manzanilla de la última solera de la emblemática Maruja, que pasa 8 años de crianza biológica. Fresca, crujiente y de una salinidad marcada. A descubrir.

PALO CORTADO Península D.O. Jerez
Palomino

6€

Une la finura del amontillado con sus notas de avellanas y la exhuberancia del oloroso con sus vainillas, cacaos amargos y café. Elegancia atemporal.



