



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	5,70€
Crestes de botifarra negra i ceba caramelitzada amb crema agra d'herbes (2 ut.)	6,50€
Bombes de bacallà i romesco <i>chipotle</i> (2 ut.)	8,90€
Tàrtar de vaca amb mostassa encurtida*	14,00€
Musclos al Cafè de París	13,50€
Tàrtar de truita assalmonada de Tavascan i els seus ous, api-rave, crema agra i tòfona	15,50€
<i>Vol au vent</i> de sípia i calamar estofats a la crema de safrà	11,90€

DE L'HORT

Amanida de tomàquets confitats, bacallà i olives	12,50€
Amanida de salmó fumat a casa, endívies i vinagreta de pomelo	14,50€
Flor de carxofa, papada i formatge curat*	14,00€
Endívies brasejades amb salsa holandesa de taronja	10,00€
Bolets de card a la crema d'Amontillado	13,00€
Porros escalivats, cecina i avellanes	11,00€

DEL MOSTRADOR

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



PLATETS

Llenties estofades amb ànec esmollat, foié i piparres*	16,50€
Truita de ceba confitada al Xerès, guisat de bou de mar i <i>zamburiñas</i>	19,00€
Melós de porc ibèric al pebre verd	16,00€
<i>Roast Beef</i> de vedella, patatetes fumades i tximitxurri	17,00€
Bacallà confitat, pilpil d'all negre, mongeta de Santa Pau i bledes	19,00€
Caneló tradicional de carn amb beixamel d'espínacs	14,50€
Jarret de vedella de llet rostit sobre el seu òs (2-3 persones)	59,50€
<i>Entrêcote</i> de vaca madurada i patates al romaní (2 persones)	59,00€

POSTRES

El nostre mel i mató amb taronja confitada	6,50€
Cremós de xocolata blanca, cafè i grosella negra*	6,50€
Braç de gitano de nata, gerds i el seu sorbet	6,50€
Coronel de llimona i alfabrega al cava	5,50€
<i>Pannacotta</i> de xocolata, amarenes i avellanes	6,00€
Flam cremós de vainilla amb <i>toffee</i> de ratafia	6,00€
Gelats i sorbets	5,50€

*Les recomanacions del xef

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, cacaús amargs i cafè. Elegància atemporal.



