

ENTRANTES

ARANCINI Croqueta de risotto a la milanesa con relleno de salsa arrabiata, rebozado y frito sobre un colchón de tomate natural.	8.00€
CROQUETA CENTRIK Croqueta elaborada con la receta de la tía, rellena de embutido speck y parmesano.	2.80€
VA DE PATÉS Degustación de patés artesanos: berenjena ahumada, bacalao polenta y vitello tonnato acompañados de pan carasatu y picos, y finalizando con unos encurtidos.	9.20€
HUEVOS BENEDICT Pan de brioche extra tierno elaborado artesanalmente, relleno de espuma de queso, espinaca, tomate semi seco y coronado con huevo poché.	8.00€
SANDWICH PORCHETTA Sandwich al molde relleno de la mejor porchetta di Ariccia, acompañada de mayonesa, mostaza, cogollos, queso y tomate, dándole un equilibrio sensacional.	9.95€
FONDUE DE PROVOLONE Provolone con un toque especial: salsa criolla, tomillo y romero.	10.95€
BRUSCHETTA PASTRAMI Bruschetta de focaccia artesana con embutido pastrami, jugo de carne, mostaza tradicional, manzana, ajo, hierbas y acompañando con unos encurtidos.	10.95€
FOCACCIA PERA&GORGONZOLA Focaccia artesanal con notas tostadas, pera caramelizada, gorgonzola, espinaca y praliné de nueces en forma de vinagreta.	10.95€
TARTAR CENTRIK Tartar de salumi del Nonno con picadillo stick y yema de huevo pasteurizada con soja, acompañado de crujientes de patatas paja.	12.00€
TAGLIATTA Selección de carne al corte más tradicional del chef, acompañado de rúcula, parmesano y tomates cherri al horno.	14.95€





...¿SIGUIMOS?

CAPRECCE CON HELADO DE TOMATE&ALBAHACA 12.95€

Selección de tomate de temporada sobre un colchón de crema mozzarella, una alegría de alcaparras fritas, piñones, aceite de albahaca y coronada con un helado de tomate y albahaca.

CARPACCIO DE CALABACÍN 9.95€

Calabacín carpacheado con ralladura, gel y zumo de limón, pimienta de Espellete, parmesano rallado, hierbas y croûtons artesanos horneados.

ENSALADA DE HUMMUS&RICOTTA 9.95€

Ensalada mézclum con exquisita piña a la brasa, endulzada en vinagre balsámico de Módena, acompañando a un hummus ricotta y terminado con pipas de calabaza y hierbas varias.

FLAMMKUCHEN 12.95€

Base de Flammkuchen tostado sobre paté de alcachofas, burrata di buffala, tomates cherri al horno, aceitunas kalamata, chile rojo fresco, polvo pesto y mezcla de hierbas.

BERENJENA PARMIGIANA 2.0 8.00€

Berenjena asada al horno, bañada en mole, terminada con salsa arrabiata, cramble salado de parmesano y bechamel de almendras.



PASTAS DE AUTOR 15.95€

CARDENAL (RIGATONE)

Deliciosa bechamel de parmesano, boloñesa de secreto ibérico, jugo de carne y perejil.

TAGLIONINO AL LIMÓN (TAGLIOLINI)

Merluza fresca, beurre blanc de limón, con su piel y ralladura.

CARBONARA DEL CHEF (TAGLIATELLE)

2/3 yemas con su nata, salsa de soja, pecorino y guanciale frito.

RAVIOLI XXL 15.95€

FUNGHI

Con yema de huevo, puré de patata, crema de setas, duxelle, gel de setas y champiñones laminados.

SALMONETE

Brandada de salmónete en su suquet, patatas bola y pisto de verduras.

IBÉRICO

Relleno de jamón ibérico con salmorejo y ajo blanco.

POSTRES ARTESANOS

TIRAMISÚ AÉREO 6.00€

LIMONCELLO PIE 6.00€

CHEESECAKE GORGONZOLA 7.00€

Tintos

SANGRE DE GUIDA

Buen cuerpo, ligeramente espumoso y tendencia dulce.

14.95€

CHIANTI (Toscana)

Procedente de la Toscana; buen cuerpo, tendencia afrutada, notas de fresa, cerezas, arándanos azules.

14.95€

PAGO DE CAPELLANES (Ribera de Duero)

Buen equilibrio entre fruta y madera, notas de frutos rojos y del bosque, con toques suaves avainillados.

34.95€

RIOJA VEGA (Rioja)

Tempranillo y garnacha, cálido y con volumen. Destacan frutos rojos y notas especiadas.

14.95€

Blancos

14.95€

MOSCATO D'ASTI (DOCG)

Espumoso dulce, afrutado y muy aromático. Burbuja fina y elegante con notas amanzanadas.

14.95€

LEGARIS (Verdejo)

Seco intenso con notas cítricas y de fruta blanca.

24.95€

MAR DE FRADES (Albariño)

Aromas naturales de albaricoque y almendro, con notas salinas y tropicales.

12.95€

BLANC DE BLANCS (DO Penedès)

Limpio y delicado, equilibrio fresco y de cuerpo medio.

Rosados

LAMBRUSCO (Emilia Espumoso)

Alegre, juguetón. espontáneo. Chispeante y fresco.

12.95€

ENATE (Somontano)

Vino joven con aromas de frutas rojas y notas especiadas. Fresco y goloso.

15.95€

Cavas

13.95€

CODORNIU BRUT NATURE 1551

Cava tradicional por antonomasia. Delicado, agradable y fresco.

12.95€

ROGER DE FLOR

Elegante, variedad de macabeo y xarel·lo.

