



Cocina
mediterránea y
mallorquina



Ensaladas y entrantes

1_Pan, aceitunas y alioli	2,80€
2_Ensalada caprese al estilo centric	12,50€
3_Ensalada de queso de cabra a la plancha con miel, frutos secos y balsámico	14,90€
4_Ensalada mixta de la huerta	9,00€
5_Ensalada de aguacates con gambas	16,00€
6_Sopa del día	9,00€
7_Alcachofas crujientes con crema vegana casera	9,50€
8_Queso camembert frito con salsa de arándanos	12,00€
9_Parrillada de verduras frescas trufada	14,90€

Tapas

10_Gambas al ajillo	15,50€
11_Langostinos enchilados	15,50€
12_Croquetas de jamón caseras	9,00€
13_Pimientos de padrón	9,00€
14_Patatas bravas	8,00€
15_Gyozas, empanadillas japonesas de pollo y verduras con salsa sweet chili	10,80€
16_Gyozas, empanadillas japonesas de verduras frescas	10,80€
17_Calamares a la andaluza acompañado de alioli	14,90€
18_Mejillón marinera	14,00€
19_Albóndigas en salsa	12,00€
20_Frito mallorquín (Cordero)	12,00€
21_Dátiles con bacon	9,00€
22_Buñuelos de bacalao	9,90€
23_Chipirones	14,00€

Carnes

24_Pechuga de pollo con patatas fritas y verduras	15,00€
25_Solomillo de cerdo con salsa de frutos del bosque, patatas fritas y grill de verduras	21,90€
26_Ternera corte argentino con salsa chimichurri, patata a lo pobre y tomate confitado	22,00€
27_Paletilla de cordero lechal al horno con patatas y verduras	25,90€
28_Solomillo de ternera con patatas fritas y verduras	28,50€
29_Confit de pato sobre nido de verduras en salsa de naranja y cebollino	19,90€
30_Pollo al curry con arroz y verduras de temporada (Brocheta)	18,50€
31_Hamburguesa céntrica, bacon, cebolla caramelizada y volcán cheddar	18,00€
32_Chuletas de cordero. D.O Mallorca	21,00€
33_Entrecot angus	27,00€

Salsas:

Naranja, pimienta, frutos del bosque, vino tinto o chimichurri	3,50€
--	-------

Iva incluido

En caso de alergia o intolerancia consulte con nuestro personal.

Pescados y mariscos

34_Lubina fileteada al horno o a la espalda con salsa de cítricos	21,00€
35_Bacalao a la mallorquina fileteada sobre puré de patatas parmentier, espinacas, pasas y piñones	19,50€
36_Bacalao gratinado con alioli sobre puré de patatas parmentier y verduras de temporada al wok	19,50€
37_Bacalao con sobrasada y miel sobre puré de patatas parmentier y verduras de temporada wok	19,50€
38_Salmón en salsa de ostras	19,90€
39_Merluza a la vizcaina	21,90€
40_Lomo de atún rojo a la plancha	18,00€
41_Gambas a la plancha	18,00€

Pastas

42_Espaguetis primavera (verdura)	14,00€
43_Espaguetis boloñesa casera	15,50€
44_Espaguetis fruto del mar	16,00€
45_Lasaña de carne casera	15,50€
46_Lasaña de verduras casera	15,90€

Arroces

47_Risotto de setas y ajetes con lascas de parmesano	16,50€
48_Risotto de pato y champiñones	18,50€
49_Risotto de gambas	18,00€
50_Arroz marinera caldoso	17,00€

Paellas (mínimo dos personas, precio por persona)

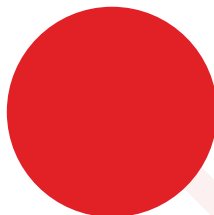
51_Paella de marisco	17,00€
52_Paella mixta	15,50€
53_Paella de carne	15,00€
54_Paella de verdura	14,00€
55_Paella negra sepia	17,00€

Menú de niños

56_Hamburguesa de ternera con patatas fritas	9,40€
57_Nuggets de pollo con patatas fritas	8,00€
58_Filete de merluza con patatas fritas	8,00€
59_Espagueti boloñesa	8,00€

Postres caseros

60_Lemon curd	7,90€
61_Brownie con helado de vainilla	7,00€
62_Pera confitada sobre crema de mascarpone avainillada	7,90€
63_Tarta de la casa	7,00€
64_Crema catalana	6,50€





Salads & starters

1_Bread, olives and aioli	2.80€
2_Centric style caprese salad	12.50€
3_Grilled goat cheese salad with honey, nuts and balsamic vinegar	14.90€
4_Mixed garden salad	9.00€
5_Avocado and prawns salad	16.00€
6_Soup of the day	9.00€
7_Crispy baked artichokes with homemade vegetable sauce	9.50€
8_Fried camembert cheese with blueberry sauce	12.00€
9_Selection of grilled vegetables seasoned with truffle	14.90€

Tapas

10_Garlic prawns	15.50€
11_Prawns sauteed in cream chilly sauce	15.50€
12_Homemade ham croquettes	9.00€
13_Padron peppers in rock salt	9.00€
14_Cubes of potatoes in a spicy tomato sauce	8.00€
15_Chicken and vegetables japanese dumplings gyozas with sweet chilli sauce	10.80€
16_Vegan Goyzas. (fresh vegetables) japanesse dumplings with wakame and sweet chilly sauce	10.80€
17_Squid rings Andalusian-style with garlic mayonnaise	14.90€
18_Mussels in seafood sauce	14.00€
19_Homemade meatballs in tomato sauce	12.00€
20_Mallorcan frito "liver lamb"	12.00€
21_Dates with bacon	9.00€
22_Homemade cod fritters	9.90€
23_Fried battered squid	14.00€

Meat

24_Grilled chicken breast with chips potatoes and vegetables	15.00€
25_Pork tenderloin with fruit of the forest sauce, grilled vegetables and chips	21.90€
26_Argentine beef cut with chimichurri sauce, poor man's potatoes and tomato confit	22.00€
27_Roast shoulder of lamb with vegetables and chips potatoes	25.90€
28_Beef tenderloin with vegetables and chips potatoes	28.50€
29_Duck confit on a vegetable bird's nest in orange and chives sauce	19.90€
30_Chicken curry with rice and seasonal vegetables (skewer)	18.50€
31_Centric beef burger, with bacon, caramelised onions and melted volcano cheddar	18.00€
32_Lamb chops. D.O Mallorca	21.00€
33_Angus sirloin steak	27.00€

Sauces:

Orange, pepper, fruits of the forest, red wine or chimichurri	3.50€
---	-------

VAT included

In case of allergy or intolerance, consult with our staff.

Fish and seafood

34_Oven filleted seabasswith citrus sauce	21.00€
35_Cod "Mallorca Style" filleted on mashed potatoes parmentier, spinach, raisins and pine nuts	19.50€
36_Cod au gratin with aioli on parmentier mashed potatoes and wok-cooked seasonal vegetables	19.50€
37_Cod with sobrassada and honey on parmentier mashed potatoes and seasonal vegetables wok	19.50€
38_Salmon in oyster sauce	19.90€
39_Basque-style hake	21.90€
40_Grilled tuna steak	18.00€
41_Grilled prawns	18.00€

Pasta

42_Spaguetti spring (vegetables)	14.00€
43_Spaguetti homemade bolognese	15.50€
44_Spaguetti seafood	16.00€
45_Homemade meat lasagna	15.50€
46_Homemade vegetable lasagna	15.90€

Rice dishes

47_Mushroom and garlic risotto with parmesan shavings	16.50€
48_Duck and mushroom risotto	18.50€
49_Shrimp risotto	18.00€
50_Soft seafood rice	17.00€

Paellas (Minimum two person, price per person)

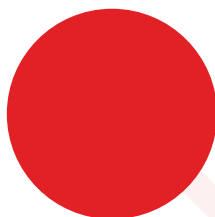
51_Seafood paella	17.00€
52_Meat and seafood paella	15.50€
53_Meat paella	15.00€
54_Vegetable paella	14.00€
55_Squid ink paella	17.00€

Children's menu

56_Beef burger with chips	9.40€
57_Chicken nuggets with chips	8.00€
58_Hake fillet with chips	8.00€
59_Spaguetti bolognese	8.00€

Homemade desserts

60_Lemon curd	7.90€
61_Brownie and vanilla ice cream	7.00€
62_Candied pear on vanilla flavoured mascarpone cream	7.90€
63_House cake	7.00€
64_Creme brulee	6.50€





Salate und Vorspeisen

1_Brot, Oliven und aioli	2,80€
2_Caprese-Salat nach Art des cèntric	12,50€
3_Salat mit gegrilltem Ziegenkäse mit Honig, Nüssen und Balsamico	14,90€
4_Gemischter Gartensalat	9,00€
5_Avocado-Salat mit Garnelen	16,00€
6_Tagessuppe	9,00€
7_Knusprige Artischocken mit hausgemachter veganer Creme	9,50€
8_Frittierter Camembert mit Preiselbeersauce	12,00€
9_Frisches Grillgemüse mit Trüffel	14,90€

Tapas

10_Garnelen in Knoblauchöl	15,50€
11_„Enchilado“-Garnelen in pikanter sauce	15,50€
12_Hausgemachte Schinkenkroketten	9,00€
13_Frittierte grüne padrón-Paprika	9,00€
14_Frittierte Kartoffeln mit pikanter sauce	8,00€
15_Gyozas (japanische Teigtaschen) mit Hühnchen und Gemüse mit sweet chili-sosse	10,80€
16_Vegane Goyzas. (frisches Gemüse) Japanische Knödel mit Wakame und süßer, kühler sosse	10,80€
17_Tintenfisch auf andalusische Art mit aioli	14,90€
18_Miesmuscheln nach Seemannsart	14,00€
19_Fleischklösschen in sauce	12,00€
20_Mallorquinisches „frit“ (eintopf)	12,00€
21_Datteln im Schinkenmantel	9,00€
22_Kabeljau-Krapfen	9,90€
23_Gebratener Tintenfisch	14,00€

Fleischgerichte

24_Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes Frites, Kartoffeln und Gemüse	15,00€
25_Schweinelende mit Waldfruchtsauce, Pommes Frites und gGrillgemüse	21,90€
26_Rindersteak Argentinischer Schnitt mit Chimichurri, Bratkartoffeln und konfierten Tomaten	22,00€
27_Milchlammschulter auf dem Ofen mit Kartoffeln und Gemüse	25,90€
28_Rinderfilet mit Pommes Frites und Gemüse	28,50€
29_Entenconfit auf Gemüsebett in orangen-Schnittlauch-sauce	19,90€
30_Curry-hühnchen mit Reis und Gemüse der Saison(Spiess)	18,50€
31_Cèntric-hamburger mit Bacon, karamellierter Zwiebel und cheddar-vulkan	18,00€
32_Lammkoteletts. D.O Mallorca	21,00€
33_Entrecôte vom angus-Rind	27,00€

Saucen:

Orange, Pfeffer, Waldfrucht, Rotwein or Chimichurri	3,50 €
---	--------

inkl. MwSt

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Fisch und Meeresfrüchte

34_Filetierter Seebarsch aus dem Ofen oder aufgeklappt gebraten mit Zitrus-sauce	21,00€
35_Kbeljau nach mallorquinischer Art filetiert auf Auflauf aus Kartoffelpüree, Spinat Rosinen und Pinienkerner	19,50€
36_Gratinierter Kabeljau mit Aioli auf Auflauf aus Kartoffelpüree und wok-gemüse der Saison	19,50€
37_Kabeljau mit „sobrassada“ und honig auf Auflauf aus Kartoffelpüree und wok-gemüse der Saison	19,50€
38_Lachs in Austernsosse	19,90€
39_Seehecht auf Vizcaina-Art (in paprikasosse)	21,90€
40_Gebratenes rotes Thunfischfilet	18,00€
41_Gegrillte Garnelen	18,00€

Nudelgerichte

42_Spaghetti Primavera (mit Gemüse)	14,00€
43_Spaghetti Hausgemachte Bolognese	15,50€
44_Spaghetti Meeresfrüchte	16,00€
45_Hausgemachte Hackfleisch-Lasagne	15,50€
46_Hausgemachte Gemüse-Lasagne	15,90€

Reisgerichte

47_Risotto mit Pilzen und jungem knoblauch mit parmesan-splittern	16,50€
48_Risotto mit Ente und Champignons	18,50€
49_Risotto mit Garnelen	18,00€
50_Brühreis nach Seemannsart	17,00€

Paellas (Mindestens zwei Personen, Preis pro Person)

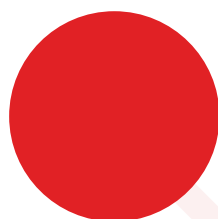
51_Paella mit Meeresfrüchten	17,00€
52_Gemischte Paella	15,50€
53_Paella mit Fleisch	15,00€
54_Paella mit Gemüse	14,00€
55_Schwarze Paella mit Sepia	17,00€

Kindermenü

56_Rindfleisch-Burger mit Pommes Frites	9,40€
57_Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites	8,00€
58_Seehechtfilet mit Pommes Frites	8,00€
59_Spaghetti Bolognese	8,00€

Hausgemachte desserts

60_Zitrone curd	7,90€
61_Brownie mit Vanilleeis	7,00€
62_Konfitierte Birne auf Mascarpone-creme mit Vanillearoma	7,90€
63_Kuchen des Hauses	7,00€
64_„Crema catalana“ ((katalanische Creme)	6,50€



Cèntric
RESTAURANT