

TAPAS

Croquetas de jamón (4 ud.)	5,50 €
Croquetas de lentejas rojas (4 ud.)	6,50 € ✓
Buñuelos de sobrasada mallorquina y toques de miel (4 ud.)	6,50 €
Alcachofas crujientes con crema vegana casera	7,90 € ✓
Tosta hojaldrada con micuit de foie, higos, y puré de manzana a la vainilla	9,20 €
Tosta hojaldrada con queso de cabra, almendras tostadas, miel de caña y toques de sobrasada	8,20 €
Fingers de tofu ahumado acompañados de mayonesa de kimchi y chutney de coco y cilantro	9,80 € ✓
Gyozas. Empanadillas japonesas de pollo y verdura con ensalada wakame y salsa sweet chili	10,80 €
Gyozas. Empanadillas japonesas de verduras frescas	10,80 € ✓
Pimientos de padrón	7,90 € ✓

ENTRANTES Y ENSALADAS

Ensalada caprese al estilo Centric, con mozzarella de búfala sobrearena de aceitunas negras, cherries y albahaca	12,50 € ✓
Ensalada Centric (queso de cabra a la plancha, mezcla de lechugas, frutos secos, cherries y vinagreta de frutos rojos)	13,90 € ✓
Ensalada César	14,90 €
Judías Tex-Mex (judías negras, calabacín, aguacate, cilantro, tortillas de maíz, y salsa)	14,10 € ✓
Popietas crujientes de calabacín y salmón fresco sobre ensalada mediterránea	13,90 €
Chipirones a la plancha con vinagreta de piñones, toques cítricos y puré de cebolla dulce	14,50 €
Langostinos al ajillo	13,90 €
Mejillones al vapor	13,10 €
Almejas Marinera	13,10 €
Calamar a la Andaluza acompañado de salsa tártara	13,90 €
Brecol y coliflor en tempura sobre mayo chily	11,50 € ✓

PASTAS

Fussili de lenteja roja con espinacas, queso de cabra y tomate cherry con costra de parmesano	14,80 € ✓
Lasagna casera de carne	14,60 €
Lasagna casera de verduras	14,60 € ✓
Ravioles de cordero y tomillo con salsa de tomate y crujiente de cordero	16,80 €
Spaghetti con solomillo de ternera, champiñones y un toque de trufa	15,90 €
Tagliatelle negro con gambas y almejas en salsa de vino blanco	17,60 €
Tortellini relleno de verduras frescas en salsa de nueces	13,80 € ✓
Wok de verduras frescas con tofu y salsa soja	14,50 € ✓
Wok de verduras frescas y langostinos	16,80 €
Wok de verduras frescas y pollo con salsa soja	15,90 €

PESCADOS

Salmón fresco a la plancha, laqueado con salsa teriyaki, acompañado de verduras y arroz salvaje	17,90 €
Rodaballo servido con un cremoso de patatas y espinacas salteadas	19,60 €
Atún fresco macerado en soja y servido con un salteado estilo oriental	21,90 €
Merluza fresca con almejas y langostinos en salsa marinera	18,90 €
Lubina al horno servida con verduras frescas y patatas gajo caseras	17,90 €

CARNES

Rabo de toro al Rioja con patatas confitadas al romero, tomillo y ajo	18,50 €
Ternera (corte argentino) con salsa chimichurri y patata en gajo casera	17,80 €
Cordero deshuesado al horno con patatas asadas y verdura	18,50 €
Confit de pato sobre nido de verduras en salsa de naranja y cebollino	18,90 €
Solomillo de Galicia con espárragos champiñones y patata aliñada	27,80 €
Pechuga de pollo al estilo Centric (canela en rama, especias mallorquinas y cítricos) con verduras frescas y arroz salvaje	17,80 €
Pollo al curry con arroz y verduras de temporada	17,80 €
Cochinillo deshuesado sobre patata confitada con espárragos verdes y cremoso de manzana	22,60 €

POSTRES

Chocolate en tres texturas	8,20 € ✓
Lemon curd	7,50 € ✓
Tarta de queso con salsa de dulce de leche	6,50 €
Brownie acompañado de merengue y helado de vainilla	6,50 €
Tarta de manzana caliente con nata y canela	6,50 €
Pera confitada sobre crema de mascarpone avainillada	7,40 € ✓

MENÚ NIÑOS

Filete de pescado fresco con patatas fritas	7,40 €
Filete de pollo a la plancha con patatas fritas	6,50 €
Hamburguesa de ternera Angus con patatas fritas	7,40 €
Nuggets de pollo con patatas fritas	7,40 €
Palitos de merluza con patatas fritas	6,50 €
Spaghetti Boloñesa	6,50 €
Lasagna casera de ternera	6,50 €



Por favor pida consejo a nuestro camarero si tiene algún tipo de intolerancia o alergia

VINOS BLANCOS

	copa	1/2 Lit.	Bot.
Bodega familiar Mallorca. Sauvignon	3,80 €	10,10 €	15,50 €
Rueda Valladolid, Segovia, Avila. 100% Verdejo	4,70 €	12,80 €	17,40 €
A Punt Mallorca. Chardonnay, Riesling, Premsal Blanc. Ecológico.	4,70 €	15,80 €	21,00 €
Mortitx Mallorca (Pollença). Malvasia, Chardonnay, Premsal.			22,80 €
Pazo De Sobreira Rías Baixas - Galicia. Albariño.			23,90 €

VINOS TINTOS

Bodega Familiar Mallorca. Tempranillo, Merlot, Cabernet.	3,80 €	10,50 €	15,50 €
Arnegui Crianza Rioja. Tempranillo.	4,70 €	12,80 €	17,90 €
A Punt Mallorca. Ecológico. Callet, Syrah, Cabernet.	4,70 €	14,80 €	21,00 €
Rebel·lia Valencia. Vegano Bobal, Tempranillo, Garnacha tintorera.	4,70€	14,80€	21,00€
Habla Del Silencio Extremadura. Tempranillo.			23,90 €
Can Vidalet So De Xiprer Mallorca (Pollença). 70% Merlot, 30% Cabernet			24,90 €
Hito. Emilio Moro Ribera del Duero. 100% Tempranillo.			25,40 €
Pago de Carraovejas Ribera del Duero. Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot			48,00 €

VINOS ROSADOS

Arnegui Rioja. Tempranillo.	3,80 €	11,90 €	16,50 €
Rebel·lia Valencia. Bobal, Merlot. Vegano	4,70 €	14,80€	21,00 €
Mortitx Flaires Mallorca (Pollença). Syrah, Merlot, Malvasia.			22,90 €
Can Vidalet Mallorca. Merlot, Cabernet, Syrah.			24,80 €

CAVA

Codorniu 1551 (200 ml) Catalunya. Macabeo, Parellada, Xarel·lo	4,70 €
Cava Catalan Catalunya. Xarel·lo, Macabeo, Parellada	22,00 €



Reservas: 971 86 58 78

TAPAS

Serrano ham croquettes (4 pcs.)	5,50 €
Red lentil croquettes (4 pcs.)	6,50 € ✓
Mallorcan sobrasada “buñuelos”, with a touch of honey (4 ud.)	6,50 €
Fresh Artichoke Crispy on Vegan creamy homemade	7,90 € ✓
Pastry toast with micuit foie, figs, and apple and cinnamon puree	9,20 €
Pastry toast with goat cheese, grilled almonds, canel honey and sobrasada bits	8,20 €
Tofu fingers with kimchi mayonnaise, coconut chutney and coriander	9,80 € ✓
Gyozas. (chicken & vegetables) with wakame salad and sweet chili sauce	10,80 €
Vegan Goyzas. (fresh vegetables) japanesse dumplings with wakame and sweet chilly sauce	10,80 € ✓
Green peppers padron	7,90 € ✓

STARTERS & SALADS

Centric style caprese salad, with fresh mozzarella, cherry tomatoes, dried black olives, and fresh basil	12,50 € ✓
Centric salad (grilled goat cheese, mix of greens, nuts, cherry tomatoes and wild berries vinaigrette)	13,90 € ✓
Cesar salad	14,90 €
Tex-Mex beans (black beans, courgette, avocado, coriander, corn tortillas and salsa)	14,10 € ✓
Crispy courgette and salmon “popietas”, on a mediterranean salad	13,90 €
Grilled baby squids with pine nut vinaigrette, a touch of citric and sweet onion purée	14,50 €
King Prawns “al ajillo” (olive oil & garlic)	13,90 €
Steamed mussels	13,90 €
Fresh Clams “Marinera” Style	13,10 €
Fresh squid “Andaluza” style served with tartara sauce	13,90 €
Fresh brocoli and cauliflower in tempura on chily mayonesse	11,50 € ✓

PASTA

Red lentils "Fussili" with spinach, goat cheese, cherry tomato and parmesan cover	14,80 € ✓
Meat homemade Lasagna	14,60 €
Veggie homemade Lasagna	14,60 € ✓
Artisan lamb and thyme ravioli in tomato sauce	16,80 €
Spaghetti with fillet mignon, mushrooms and a touch of truffle	15,90 €
Black taglietelle with prawns and clams	17,60 €
Fresh vegetables stuffed tortellini in nuts sauce	13,80 € ✓
Fresh vegetables and tofu Wok with soja sauce	14,50 € ✓
Fresh vegetables Wok with king prawns	16,80 €
Fresh vegetables Wok with chicken and soja sauce	15,90 €

FISH

Teriyaki grilled Salmon with sautéed vegetables and wild rice	17,90 €
Grilled Turbot with a smooth potato puree and sauteed spinach	19,60 €
Fresh Tuna marinated in soya with stir fried vegetables	21,90 €
Fresh Hake fish with clams and prawns in “marinera” sauce	18,90 €
Sea bass in the oven with fresh vegetables and homemade fries	17,90 €

MEAT

Oxtail en Rioja sauce with glazed rosemary potatoes	18,50 €
Beef (Argentinian cut) with “chimichurri” and homemade fries	17,80 €
Boneless lamb with potato and vegetables	18,50 €
Duck confit cooked low temperature with orange sauce, vegetables and chive	18,90 €
Galician beef fillet steak with aspargus, mushrooms and seasoned potato	27,80 €
Centric style chicken breast (cinnamon, mediterranean spices and citric) with vegetables and wild rice	17,80 €
Chicken curry with rice and season vegetables	17,80 €
Suckling pig debones on confit potatoes, green asparagus with apple creamy	22,60 €

DESSERTS

Three texture chocolate cake	8,20 € ✓
Lemon curd	7,50 € ✓
Cheesecake with “dulce de leche” syrup	6,50 €
Brownie with meringue and vanilla ice cream	6,50 €
Warm apple pie with cream and cinnamon	6,50 €
Pear candied on vainille and Mascarpone cheese creamy	7,40 € ✓

CHILDREN MENU

Grilled fresh fish fillet with french fries	7,40 €
Grilled chicken breast with french fries	6,50 €
Angus beef hamburger with french fries	7,40 €
Supreme chicken nuggets with french fries	7,40 €
Fish fingers (hake) with french fries	6,50 €
Spaghetti Bolognese	6,50 €
Homemade meat lasagna	6,50 €

WHITE WINE

	glass	1/2 Lit.	Bot.
Bodega familiar Mallorca. Sauvignon	3,80 €	10,10 €	15,50 €
Rueda Valladolid, Segovia, Avila. 100% Verdejo	4,70 €	12,80 €	17,40 €
A Punt Mallorca. Chardonnay, Riesling, Premsal Blanc. Ecológico.	4,70 €	15,80 €	21,00 €
Mortitx Mallorca (Pollença). Malvasia, Chardonnay, Premsal.			22,80 €
Pazo De Sobreira Rías Baixas - Galicia. Albariño.			23,90 €

RED WINE

Bodega Familiar Mallorca. Tempranillo, Merlot, Cabernet.	3,80 €	10,50 €	15,50 €
Arnegui Crianza Rioja. Tempranillo.	4,70 €	12,80 €	17,90 €
A Punt Mallorca. Ecológico. Callet, Syrah, Cabernet.	4,70 €	14,80 €	21,00 €
Rebel·lia Valencia. Vegano Bobal, Tempranillo, Garnacha tintorera.	4,70€	14,80€	21,00€
Habla Del Silencio Extremadura. Tempranillo.			23,90 €
Can Vidalet So De Xiprer Mallorca (Pollença). 70% Merlot, 30% Cabernet			24,90 €
Hito. Emilo Moro Ribera del Duero. 100% Tempranillo.			25,40 €
Pago de Carraovejas Ribera del Duero. Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot			48,00 €

ROSÉ WINE

Arnegui Rioja. Tempranillo.	3,80 €	11,90 €	16,50 €
Rebel·lia Valencia. Bobal, Merlot. Vegano	4,70 €	14,80€	21,00 €
Mortitx Flaires Mallorca (Pollença). Syrah, Merlot, Malvasia.			22,90 €
Can Vidalet Mallorca. Merlot, Cabernet, Syrah.			24,80 €

CAVA

Codorniu 1551 (200 ml) Catalunya. Macabeo, Parellada, Xarel·lo			4,70 €
Cava Catalan Catalunya. Xarel·lo, Macabeo, Parellada			22,00 €



Please ask our waiter for advice if you have any type of intolerance or allergy