SENTRO

‘20

Cuina Filipina fusió.

pica pica

entrantes.starters.

Gyozas



6,70

Crestes japoneses al vapor de pollastre o llangostí

Siomai



6,70

Dumplings al vapor de vedella o pollastre

Lumpia



3,90

Rotllets de primavera farcits de verdures (2 uts)

“kain na tayo!”

És una frase utilitzada en moltes llars filipines, que es tradueix com 'Anem a menjar'. Quan entreu a una llar filipina, a qualsevol hora del dia, us rebran amb aquesta expressió. És la nostra manera de saludar i, també, de demostrar que ens importa!

Shanghai



6,20

Rotllets de carn de vedella a l’estil filipí (4u)

Pusit tempura



7,20

Calamar en tempura

Lechon kawali



opció sense gluten

10,50

Cansalada cruixent de porc a l’estil filipí

Crispy fried chicken



8,50

Pollastre cruixent (4u)

Tempura de verdures



opció sense gluten

7,80

Carbassó, albergínia, pebrot vermell, ceba i pastanaga en tempura

Si us plau demaneu per la vostra tolerància alimentària

pica pica

entrantes.starters.

Siopao



4,70

Pa al vapor farcit de porc o de vedella

Veggie balls



5,70

Bunyols de verdures (8u)

Sentro wings



7,50

Aletes de pollastre amb salsa picant lleugerament agredolça

Sentro braves



6,70

Daus de patata amb talls de pollastre cruixent

Gambes arrebossades



6,70

Gambes arrebossades cruixents amb salsa teriyaki

Sweet potatoe



5,70

Batata fregida amb salsa casolana

Fried chicken tenders



7,80

Tires de pollastre arrebossades

Fish Kilawen



GLUTEN FREE

11,95

Ceviche filipí de corbina

Salmon tinapa



GLUTEN FREE

18,95

½ 9,50

Salmó marinat a la remolatxa

Si us plau demaneu per la vostra tolerància alimentària

Amanida

ensalada.salad.

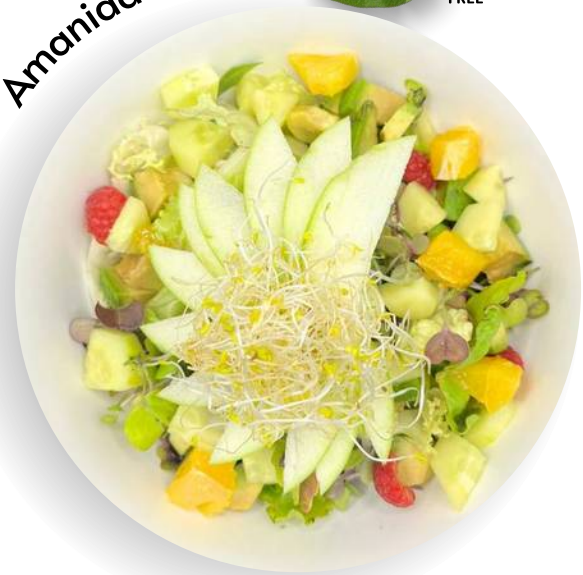
Ceasar

13,50



Amanida verda

10,50 GLUTEN FREE



Wakame salad

5,95 CONTAINS SOY



Salmó fumat

14,50 GLUTEN FREE · CONTAINS NUTS · CONTAINS SEAFOOD



Si us plau demaneu per la vostra tolerància alimentària

bowls d'arròs

boles de arroz. rice bowls.



CHICKEN KATSU 14,50€
Bol d'arròs amb truita, ceba i pollastre arrebossat.

PORK KATSU 14,50€
Bol d'arròs amb truita, ceba i porc arrebossat.



CHICKEN TERIYAKI 15,50€
Bol d'arròs saltejat amb all i contracuixa de pollastre desossada marinada amb salsa teriyaki, bròquil i sèsam.

KATSU TERIYAKI 16,50€
Bol d'arròs amb truita, ceba i pollastre a la teriyaki



ARRÒS BLANC 2,75€

ARRÒS EN ALL 5,50€
Arrós saltejat en all

ARRÒS TRES DELICIES 8,20€
Arròs de 3 delícies a l'estil filipí

plats principals

platos principales.
main courses.

ACOMPANYATS AMB ARRÒS BLANC



CHICKEN CURRY 14,20
Pollastre al curri amb patates i pebrot vermell a l'estil filipí



PORK BBQ 14,20
Costelles de porc a la salsa barbacoa (arròs o amb patates fregides)



FIL SHRIMP CURRY 18,50
Gambes al curri amb llet de coco a l'estil filipí



CHICKEN ADOBO 13,50
Pollastre marinat en vinagre, all, salsa de soja i fulles de llorer



BEEF TERIYAKI 14,50
Estofat de vedella en salsa teriyaki i bròquil

Si us plau, demaneu per la vostra intolerància alimentària.

plats principals

platos principales.
main courses.

ACOMPANYATS AMB ARRÒS BLANC



KALDERETA 14,50
Estofat filipí de vedella en salsa tomàquet, patates, pastanaga i pebrot



SENTRO PATATIM 15,50€
Braó de porc a la Sentro

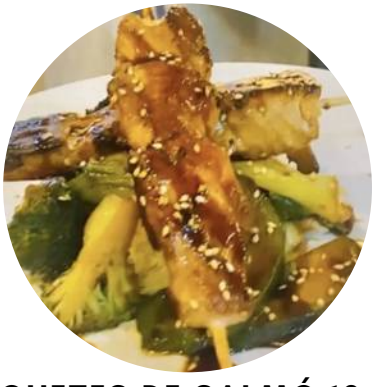


SWEET & SOUR CHICKEN 13,80€
Filets de pollastre fregit, saltejat amb verdures a la salsa agredolça

SWEET & SOUR FISH 14,50€
FIlets de daurada fregit, saltejat amb verdures a la salsa agredolça



WOK DE VERDURES 11,50
Verdures saltejades
Amb tofu suplement 2€
Amb pollastre suplement 2€
Amb gambes suplement 4€



BROQUETES DE SALMÓ 10,50€
Salmó marinat en salsa teriyaki amb bròquil i bleda xinesa

sizzling
plates

SISIG



opció sense gluten

16,50

Cartílag de porc saltejat amb ceba, xilis i ou

“salamat po”

significa **GRÀCIES** mentre que **‘po’** s'afegeix com a mostra de respecte.

SIZZLING MAGRET



opció sense gluten

18,90

Magret en salsa de curri amb poma fregida.

SIZZLING MANOK



opció sense gluten

14,80

Tires de pollastre o tofu saltejades amb verdures de temporada

SIZZLING BISTEK



opció sense gluten

18,00

Filet de vedella a tires saltejat amb verdures de temporada

SIZZLING SALMON



opció sense gluten

16,70

Salmó a la planxa acompanyat amb verdures i arròs fregit

ACOMPANYATS AMB ARRÒS BLANC

Si us plau, demaneu per la vostra intolerància alimentària.

suggeriments

sugerencia.
suggestions.

ACOMPANYATS AMB ARRÒS BLANC

PROVA'T ELS PLATS MÉS TÍPICS DE LES FILIPINES.



GINATAAN 18,50€
Gambes amb llet de coco, xili, mongetes filipines i carbassa.



BULALO 15,50€
Sopa tradicional filipina feta de carn de vaca, medul·la òssia, blat de moro i bleda xinesa.



KARE-KARE 18,50€
Cua de bou en salsa cacauet amb "callos", mongeta filipina i bleda xinesa



DINUGUAN 13,50€
Estofat de carn i sang de porc amb arròs blanc



CRISPY PATA 20,50€
Brao de porc cruixent (1kg aprox)

Si us plau, demaneu per la vostra intolerància alimentària.

fideus

filipins

fideos.noodles.



opció sense gluten

14,20

Fideus fins amb salsa de marisc, gambes, cloïsses, peix fumat, cotna de porc triturat i ou dur

“Kumusta?”

Aquesta frase prové del castellà
"¿Cómo estás?"

PANCIT MIXTA



13,50

Fideus filipins i fins amb pansit canton saltejats, amb verdures i pollastre o tofu (o vedella o marisc +2,10€ supl.)

PANCIT BIHON



11,00

Fideus fins i transparents saltejats amb verdures i pollastre o tofu (o vedella o marisc +2,10€ suplement)

PANCIT CANTON



13,50

Fideus gruixuts saltejats amb verdures i pollastre o tofu (o vedella o marisc +2,10€ suplement)

Si us plau, demaneu per la vostra intolerància alimentària.

fideus
internacionals

fideos.noodles.

WOK UDON



14,50

Fideus gruixuts de farina de blat saltejats amb pollastre o vedella, pastanaga, carbassó i xiitake

"MASARAP!"

És un adjectiu filipí que significa "deliciós" i s'utilitza per descriure un menjar.

KIM-CHAE DE SENTRO



opció vegana i vegetariana

opció sense gluten

15,70

Fideus de batata saltejats amb la salsa del xef, ou, espinacs, pebrot, pastanaga, xiitake i tires d'entrecot o tofu

WOK YAKISOBA



13,20

Fideus japonesos saltejats amb pollastre o vedella, pastanaga, carbassó i xiitake

YAKI AMB POLLASTRE ARREBOSAT



15,30

Fideus japonesos saltejats amb verdures i pollastre cruixent

Si us plau, demaneu per la vostra intolerància alimentària.

sopes tallarines

sopas. tallarines
soups.tagliatelle



SOPES TÍPIQUES DE FILIPINES

BEEF MAMI 14,50
Fideus a la cantonesa amb caldo casolà, ou i vedella

CHICKEN MAMI 13,50
Fideus a la cantonesa amb caldo casolà, ou i pollastre



VEGUDON 13,50
Fideus gruixuts de farina de blat saltats amb, pastanaga, carbassó i bolets xiitake, amb un toc de salsa suau

BEEF UDON 14,20
Fideus gruixuts amb caldo casolà elaborat amb soja i lamines de vedella

TALLARINES



PAD THAI CHICKEN
15,70 opció sense gluten
Tallarines d'arròs amb pollastre, truita, pastanaga, carbassó i cacauets, amb salsa marisc

PAD THAI SEAFOODS
15,70 opció sense gluten
Tallarines d'arròs amb gambes, cloïsses, pastanaga, carbassó i cacauets, amb salsa marisc

PAD THAI BEEF
15,70 opció sense gluten
Tallarines d'arròs amb vedella pastanaga, carbassó i cacauets, amb salsa marisc

sentro desserts

postres de pròpia elaboració



turon filipino

Rotllets de plàtan caramel·litzats amb canyella, servits amb un refrescant sorbet filipí

6,95



ube roll

Braç de gitano filipí, suau, i farcit amb un farciment dolç i cremós d'ube (moniato morat).

7,00



cheesecake fruits vermells

7,95



pinoy halo halo

GLUTEN FREE

Postre filipí refrescant amb gel triturat, llet evaporada i una combinació dolça de fruites, gelat d'ube, flan i altres delícies tradicionals.

8,50



cheesecake exotic

7,95



cheesecake ube

8,50

amanida de fruites de temporada 6,95

sorbets (1u 3,50) GLUTEN FREE

- mango
- llimona

gelats (1u 3,50) GLUTEN FREE

- ube (batata lila)
- pandan (planta tropical)
- vainilla

Combina els teus gelats o sorbets al teu gust!

2 boles per 6,00



Si us plau, demaneu per la vostra intolerància alimentària.

BEGUDES

Aigua 50cL	2,60
Vichy Catalan 30cl	2,60
San Pellegrino 50cl	2,95
Schweppes llimona	2,20
Ginger Ale	2,20
Tonica	2,20
Coca Cola	2,60
Coca Cola Zero	2,60
Nestea Llimona	2,60
Sprite	2,60
Fanta taronja	2,60
Aquarius taronja	2,60
Sucs de Granini	1,80

CERVESES

Aguila daurat	2,95
Amstel Radler	2,95
Aguila s/ filtrar	2,95
18/70 "la rubia"	2,95

VINS

Vi negre

Puerta vieja	16,00
Monjardin Pinot noir	16,50
Traslascuestas	19,95

Vi blanc

Viore	16,00
Monjardin Chardonnay	16,50

Vi rosat

4 Pasos	17,95
Monjardin merlot	15,50

Cava

Ana codorniu	19,95

Mabuhay!

Per als filipins, la cuina és un element que uneix la família. SENTRO es va fundar a finals del 2020, en plena pandèmia, com a resultat de la combinació de la passió per la cuina de la nostra mare, Judy, i les habilitats de pastisseria de la nostra germana, Kim.

La nostra família volia compartir l'experiència d'un menjar filipí casolà, creant un lloc que permetés a tothom reunir-se al voltant d'una cuina generosa i, fins ara, poc coneguda pels andorrans.

Però, què és exactament el menjar filipí?
Inspirat en les cuines xinesa, espanyola, tailandesa i malaia, el menjar filipí és una fusió única de sabors i textures. Dolç, àcid i salat es combinen per crear plats que captiven gairebé qualsevol paladar. Tot i que el porc i les aus de corral són protagonistes en alguns dels plats més populars, la cuina filipina és versàtil i es pot adaptar a molts requisits dietètics. Així, tant vegetarians com vegans poden gaudir plenament dels nostres plats!

A SENTRO, compartim el millor de la cultura filipina a través de plats frescos i deliciosos. Des del curri salat fins a l'adobo tendre i marinat, el nostre menú transmet l'autèntica cuina filipina. Tant si estàs a la recerca d'una aventura culinària com si busques cuina casolana directa des del cor, a SENTRO et cuidarem.