



# Cèntric 35

Honest and sincere cuisine / Cocina honesta y sincera  
Propietario y chef **Oriol Heredia**

Eat like at home the same old dishes with a top quality product. Forget about small dishes; in Cèntric 35 we get the biggest dishes ever. Starters to share such as their legendary XXL croquettes, super fresh seafood and cured meat platters. The mains are also filling and the grilled stake with foie, the top loin steak of Argentinian veal or the monkfish *suquet* are safe bets. A stripped-back gastronomic proposal that chef Oriol Heredia knows is honest and sincere for the quality of the product it offers. He personally chooses fresh products that evoke well-known flavours and also adapts to the season and the market. At 37 years old, the chef has fulfilled the dream of having his own project and cooking without pressure and with the affection with which he does it at home.

With a small team, his restaurant located in Poble Sec has become the place to go for dinners with friends or family celebrations. Cèntric 35 offers daily lunchtime menus and a close-price evening and weekend menu formula with many options for all types of palates. In addition, they have joined Uber Eats, the food delivery app thanks to which the clients can taste at home any dish from the restaurant's menu. Catalan cuisine, life-long dishes and generous portions delivered to you at home. Never before has it been so easy to try chef Heredia's dishes in the intimate and relaxed atmosphere of your own home.

Comer como en casa los platos de siempre y con producto de primera. Nada de platillos; en el Cèntric 35 nos ofrecen plazas. Entrantes para compartir como sus míticas croquetas XXL, marisco fresquísimo y tablas de embutidos. Los segundos también son contundentes y es un acierto seguro el filete a la brasa con foie, el lomo alto de novillo argentino o el suquet de rape. Una propuesta gastronómica sin artificios en la que el chef Oriol Heredia tiene claro que su cocina es honesta y sincera por la calidad del producto que ofrece. Él personalmente escoge una materia prima que nos evoca los sabores de siempre y también se adapta a la temporada y al mercado. A sus 37 años, el chef ha conseguido el sueño de tener su proyecto propio y cocinar sin presión y con el cariño con el que lo hace en su casa.

Con un equipo pequeño, su restaurante del Poble Sec se ha convertido en uno de los lugares de referencia para cenas con amigos o celebraciones familiares. El Centric 35 dispone de menús diarios de mediodía y una fórmula de menú de noche y fin de semana con precio cerrado y con muchas opciones para todo tipo de paladares. Además, se han unido a Uber Eats, la aplicación de comida a domicilio en la que el cliente puede saborear en casa cualquier plato de la carta del restaurante. Cocina catalana, platos de toda la vida y raciones generosas servidas a domicilio. Nunca antes había sido tan fácil degustar los platos del chef Heredia en el entorno íntimo y relajado de nuestra propia casa.

Carrer de l'Olivera, 35. 08004 Barcelona. T + 34 93 186 00 65. [www.restaurantcentric35.com](http://www.restaurantcentric35.com). Sun to Wed from 12.30h to 16h. Thu from 12.30h to 15.30h and from 20h to 24h. Fri to Sat from 12.30h to 16h and from 20h to 24h.

