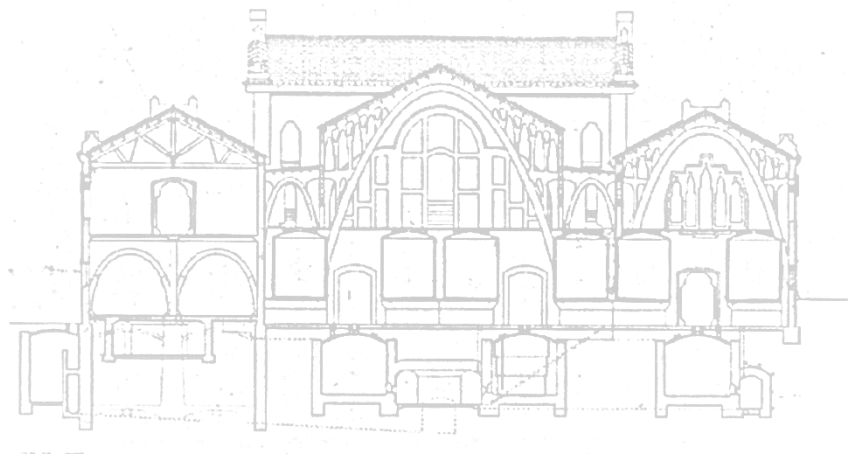


CARTA



ENTRANTS / ENTRANTES

Taula d'embotits / Tabla de embutidos	10€
Plat de pernil ibèric / Plato de jamón ibérico	16€
Assortiment de formatges / Surtido de quesos	10€
Amanida amb formatge de cabra i fruits secs / Ensalada con queso de cabra y frutos secos	11€
Amanida verda amb tonyina i hortalisses / Ensalada verde con atún y hortalizas	10€
Ou a baixa temperatura amb molles de pastor i parmentier trufada/ Huevo a baja temperatura con migas de pastor y parmentier trufada	12€
Pop a la gallega amb patates cuites al vapor i pebre vermell /	
Pulpo a la gallega con patatas cocidas al vapor y pimentón	14€
Llagostins saltejats / Langostinos a la plancha	18€
Croquetes casolanes 4 u. / Croquetas caseras 4u.	8€
Canelons tradicionals gratinats / Canelones tradicionales gratinados	12€

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

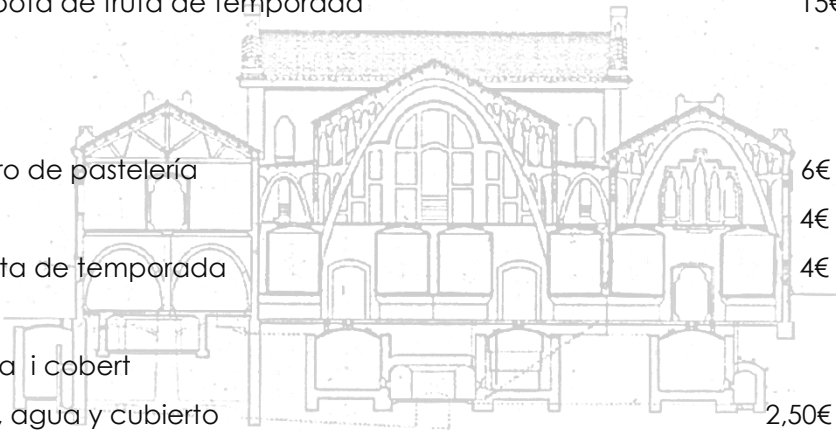
Corder a la planxa / Cordero a la plancha	14€
Corder lletó al forn / Lechazo al horno	26€
Peix fresc de llotja / Pescado fresco de lonja	18€
Filet de vedella / Solomillo de ternera	19€
"Mar i muntanya" Mandonguilles amb sèpia i llagostí / "Mar y montaña" Albóndigas con sepia y langostino	15€
Melós de vedella guisat amb guarnició / Meloso de ternera guisado con guarnición	16€
Confit d'ànec amb compota de fruita de temporada / Confit de pato con compota de fruta de temporada	15€

POSTRES

Carro de pastisseria / Carro de pastelería	6€
Gelat / Helado	4€
Fruita de temporada / Fruta de temporada	4€
Servei d'aperitiu, pa, aigua i cobert Servicio de aperitivo, pan, agua y cubierto	2,50€

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens. Si us plau, feu saber al nostre personal si té alguna intolerància o al·lèrgia, al moment de pendre nota.

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.



MENU CATEDRAL DEL VI

Entrants (en format degustació) / Entrantes (en formato degustación)

Carpaccio de gambes amb hortalisses en vinagreta
Carpaccio de gambas con hortalizas en vinagreta

Pop a la gallega amb patates cuites al vapor i pebre vermell
Pulpo a la gallega con patatas cocidas al vapor y pimentón

Timbal de meló amb pernil
Timbal de melón con jamón

Ou a baixa temperatura amb molles de pastor i parmentier trufada
Huevo a baja temperatura con migas de pastor y parmentier trufada

Segon plat (a escollir una opció) / Segundo plato (a elegir una opción)

Confit d'ànec amb compota de fruita
Confit de pato con compota de fruta

"Mar i Muntanya" Mandonguilles amb sèpia i llagostí
"Mar y Montaña" Albondigas con sepia y langostino

Melós de vedella guisat amb guarnició
Meloso de ternera guisado con guarnición

Peix fresc de llotja (segons mercat)
Pescado fresco de lonja (según mercado)

Filet de vedella amb guarnició (suplement 7 euros)
Solomillo de ternera con guarnición (suplemento 7 euros)

Lletó a baixa temperatura amb patates de forner (suplement 7 euros)
Lechazo a baja temperatura con patatas panadera (suplemento 7 euros)

Postres

Carro de pastisseria / Carro de pastelería

Pa, aigua, vi modernista blanc o negre
Pan, agua, vino modernista blanco o tinto

26€/persona

Indià blanc o negre (1€/persona suplement) // Gamberro blanc o negre (18€/botella)