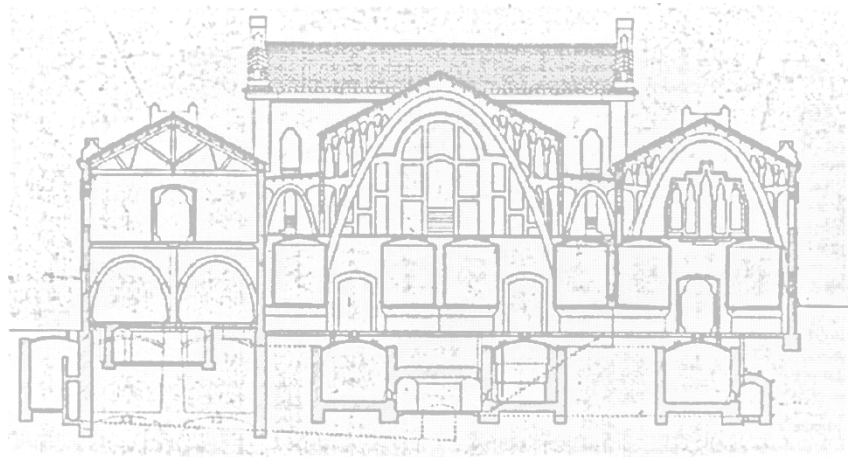


MENU



STARTERS / ENTRÉES

Table of cold meat / Table de saussises	10€
Iberian ham dish / Jambon ibérique	16€
Assortment of cheeses / Assortiment de fromages	10€
Salad with goat cheese and nuts / Salade au fromage de chèvre et noix	11€
Green salad with tuna and vegetables / Salade verte au thon et légumes	10€
Egg cooked at low temperature with "migas del pastor" and truffle parmentier / Ouf à basse température avec "migas del pastor" et parmentier à la truffe	12€
Grilled octopus with steamed potatoes and paprika / Poulpe aux pommes de terre à la vapeur et au paprika	14€
Grilled prawns / Crevettes grillées	18€
Croquettes 4u.	8€
Traditional gratin cannelloni / Cannellonis traditionnels gratinés	12€

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAUX

Grilled lamb/Agneau grillé	14€
Young lamb at low temperature with baked potatoes / <i>Cabri cuit à basse température</i>	26€
Fresh fish from the local market / Poisson du jour (selon marché)	18€
<i>Sirloin steak with garnish / Filet de boeuf poêlé et assortiment de légumes de saison</i>	19€
"Sea and mountain" Meatballs with cuttlefish and shrimp "Mer et montagne" Boulettes de viande à la seiche et des crevettes	15€
Mellow beef stew with garnish / Ragoût de veau avec garnison	16€
Duck confit with seasonal fruit compote / Confit de canard avec compote de fruits de saison	15€

DESSERTS

Pastry cart / Pâtisserie	6€
Ice cream / Glace	4€
Seasonal fruit / Fruit de saison	4€

Appetizer, bread, water and covered service / Apéritif, pain, eau et service couvert	2,50€
---	-------

Catedral del Vi

First course (like a tasting menu) / Entrées (comme un menu dégustation)

Shrimp carpaccio with vegetables with vinaigrette dressing
Carpaccio de crevettes aux légumes à la vinaigrette

Grilled octopus with steamed potatoes and paprika
Poulpe aux pommes de terre avec paprika

Melon drum with ham
Méli-mélo au jambon

Egg cooked at low temperature with "migas del pastor" and truffle parmentier
Oeuf à basse température avec "migas del pastor" et parmentier à la truffe

Main course (to choose one) / Plat principaux (choisissez un plat)

Duck confit with seasonal fruit
Confit de canard aux fruits de saison

Meatballs with cuttlefish and shrimps
Boulettes de viande avec seiche et des crevettes

Mellow beef stew with garnish
Ragoût de veau avec garnison

Fresh market fish (depending on market)
Poisson du jour (selon marché)

Beef steak with garnish (extra cost €7)
Filet de veau avec garnison (supplément 7€)

Young lamb at low temperature with baked potatoes (extra cost €7)
Cabri cuit à basse température avec pommes de terre sautées (supplément 7€)

Desserts

Dessert cart / Chariot de dessert

It includes bread, water, white or red Modernista wine
Il comprend du pain, de l'eau et du vin Modernista blanc ou rouge

26€/person

Indià supplement 1€ per pers. // Gamberro supplement 18€ per bot.

