

Menú 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 crema de ceba rostida
Huevo a baja temperatura con migas de pastor y crema de cebolla asada

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)