



M e n ú

LA CATEDRAL DEL VI

ENTRANTS/ENTRANTES

com si fos un menú degustació/como un menú degustación

Lasanya de bolets/ Lasaña de setas

Farcells de botifarra del perol amb maionesa de cítrics/
Envuelto de butifarra del perol con mayonesa de cítricos

Tartar de bacallà amb crema d'alvocat i xips de verdures/
Tartar de bacalao con crema de aguacate y chips de verduras

Ou a baixa temperatura sobre cremós de patata i samfaina /
Huevo a baja temperatura sobre cremoso de patata y samfaina

PLATS PRINCIPALS/PLATOS PRINCIPALES

escolliu un plat/a escoger un plato

Ossobuco de vedella a la garnatxa blanca/
Ossobuco de ternera a la garnacha blanca

Confit d'ànec amb guarnició/
Confit de pato con guarnición

Costella de porc ibèric en dues coccions, amb salsa de taronja
Costilla de cerdo ibérico en dos cocciones, con salsa de naranja

Rap al romesco (suplement 4,00€ per pers)/
Rape al romesco (suplemento 4,00€ por pers)

Quart de cabrit a baixa temperatura amb patates de forner
(suplement 8,00€ per pers)/Cuarto de cabrito a baja temperatura
con patatas panadera (suplemento 8,00€ por pers)

Filet de vedella amb guarnició (suplement 7,00€ per pers)/
Solomillo de ternera con guarnición (suplemento 7,00€ por pers)

CARRO DE POSTRES

Preu del menú: 31,50€ (iva inclòs)
inclou: aigua, 1 copa de vi de la nostra bodega (Blanc o Negre),
pa i postres



M e n u

LA CATEDRAL DEL VI

STARTERS/ENTRÉES

like a tasting a menu/comme un menu dégustation

Mushroom lasagne/ Lasagne aux champignons

"Farcellet" de boudin blanc avec mayonnaise citrique

"Farcellet" of catalan sausage with citric mayonnaise

Cod tartare with avocado and vegetables chips/

Tartare de morue et avocado avec chips de legumes

Egg cooked at low temperature with potato and ratatouille /

Ouf cuit à basse température avec pomme de terre et ratatouille

MAIN DISHES/PLATS PRINCIPAUX

to choose one option/a choisir un plat

white grenache veal osso buco/

Osso buco de veau a la grenache blanche

Duck confit with garnish/

Confit de canard avec garniture

Iberic pork ribs cooked twice with orange sauce

Cote de porc iberique à l'orange, cuite deux fois

Monkfish with romesco sauce (supplement 4,00€ per pers)/

Lotte à la sauce romesco (supplément 4,00€ per pers)

Goatling at low temperature with baked potatoes (supplement

8,00€ per pers)/Cabri à basse temperatures avec pommes de terre

ou four (supplement 8,00€ per pers)

Beef tenderloin with garnish (supplement 7,00€ per pers)/

Filet de boeuf avec garniture (supplement 7,00€ per pers)

ASSORTED DESSERT CART/CHARIOT DE DESSERTS ASSORTIS

Menu price: 31,50€ (vat included)

includes: water, 1 glass of wine (red or wite), bread and dessert