

Menú

LA CATEDRAL DEL VI

ENTRANTS/ENTRANTES

com si fos un menú degustació/como un menú degustación

Canaló de pollastre amb tòfona/ Canelón de pollo con trufa

Croqueta de brandada de bacallà amb hummus/
Croqueta de brandado de bacalao con hummus

"Vittello tonnato" tradicional

Ou a baixa temperatura amb patata enmascarada /
Huevo a baja temperatura con patata "enmascarada"

PLATS PRINCIPALS/PLATOS PRINCIPALES

escolliu un plat/a escoger un plato

Costella de vedella amb mel i soja/
Costilla de ternera con miel y soja

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

Porc ibèric en dues coccions, amb salsa de taronja
Cerdo ibérico en dos cocciones, con salsa de naranja

Llom de bacallà amb sanfaina (supl. 4 euros)/
Lomo de bacalao con sanfaina (supl. 4 euros)

Filet de vedella amb peus de porc (supl. 7 euros)/
Solomillo de ternera con pies de cerdo (supl. 7 euros)

Cabrit a baixa temperatura amb patates al forn (supl. 8 euros)/
Cabrito a baja temperatura con patatas panadera (supl. 8 euros)

ASSORTIMENT DE POSTRES

inclou: aigua i vi blanc o negre de Modernista Celler (DO Terra Alta)

Menu

LA CATEDRAL DEL VI

STARTERS/ENTRÉES

like a tasting a menu/comme un menu dégustation

Roasted chicken cannelloni with truffle/cannelloni de poulet rôti à la truffe

Cod brandade croquette with hummus/
Croquette de brandade de morue avec hummus/

"Vittello Tonnato"

Egg cooked at low temperature with potato and blood sausage /
Ouf cuit à basse température avec pomme de terre et boudin noir

MAIN DISHES/PLATS PRINCIPAUX

to choose one option/a choisir un plat

Beef rib with honey and soy/ Côte de boeuf au miel et soja

Duck confit with garnish/
Confit de canard avec garniture

Iberic pork cooked twice with orange sauce/
Porc iberique à l'orange, cuite deux fois

Cod with ratatouille (supplement 4,00€ per pers)/
Cabillaud à la ratatouille (supplément 4,00€ per pers)

Beef tenderloin with stewed pig trotters (suppl. 7,00€ per pers)/
Filet de boeuf sur pieds de porc braisé (suppl. 7,00€ per pers)

Goatling at low temperature with baked potatoes (suppl. 8,00€ per pers)/
Cabri à basse températures avec pommes de terre ou four (supplement 8,00€ per pers)

ASSORTED DESSERT CART/CHARIOT DE DESSERTS ASSORTIS

Includes: water and red or white wine (Modernista Celler DO Terra Alta)