

# MENÚ

# la catedral del vi

# CARTA

entrants/entrantes

## entrants/entrantes

com si fos un menú degustació/como un menú degustación

Amanida de tomàquet amb mozzarella esqueixada, alfàbrega i olives negres/Ensalada de tomate con mozzarella, albahaca y aceitunas negras

Croquetes de pollastre rostit/Croquetas de pollo asado

Coca de brandada amb raïm i anet/  
Coca de brandada con uvas y eneldo

Ou amb calamars a l'andalusa, patates i salsa tàrtara/  
Huevo con calamares a la andaluza, patatas y salsa tártara

## plats principals/platos principales

escolliu un plat/a escoger un plato

Melós de vedella amb parmentier de patata/  
Meloso de ternera con parmentier de patata

Porc ibèric amb salsa de carn i pebrots del padró/  
Cerdo ibérico con salsa de carne y pimientos del padron

Filet de vedella amb graten de patates (supl. 7 euros)/  
Solomillo de ternera con graten de patatas (supl. 7 euros)

Llom de bacallà confitat amb espinacs, panses i pinyons/  
Lomo de bacalao confitado con espinacas, pasas y piñones

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

Parpatana de tonyina confitada amb poma i fonoll (supl. 8 euros)/  
Parpatana de atún confitada con manzana y hinojo (supl. 8 euros)

## CARRO de postres (2 unitats)

Preu del menú: 35,00€ per persona  
inclou: aigua, 1 copa de vi blanc o negre de Celler Modernista, pa i postre

Tots els preus inclouen l'IVA / Todos los precios incluyen IVA

Pa de coca amb tomàquet/Pan de coca con tomate 3,50€

Anxoves amb piparras/Anchoas con piparras 17,00€

Pernil ibèric/Jamon ibérico 23,50€

Tria de formatges/Surtido de quesos 15,50€

Croquetes de pollastre rostit/Croquetas de pollo asado 10,00€

Cruixent de cua de bou/Crujiente de rabo de buey 11,00€

Amanida de tomàquet amb mozzarella esqueixada, alfàbrega i olives negres/ 12,50€

Ensalada de tomate con mozzarella, albahaca y aceitunas negras 12,50€

Milfulls de brandada de bacallà amb raïm i anet/ 16,00€

Milhojas de brandada de bacalao con uvas y eneldo 16,00€

Ou amb calamars a l'andalusa, patates i salsa tàrtara/ 15,00€

Huevo con calamares a la andaluza, patatas y salsa tártara 15,00€

## plats principals/platos principales

Melós de vedella amb parmentier de patata/ 19,00€

Meloso de ternera con parmentier de patata 19,00€

Porc ibèric amb salsa de carn i pebrots del padró/ 21,00€

Cerdo ibérico con salsa de carne y pimientos del piquillo 21,00€

Filet de vedella amb graten de patates/ 24,00€

Solomillo de ternera con graten de patatas 24,00€

Llom de bacallà confitat amb espinacs, panses i pinyons/ 18,00€

Lomo de bacalao confitado con espinacas, pasas y piñones 18,00€

Cabrit a baixa temperatura amb patates al forn/ 25,00€

Cabrito a baja temperatura con patatas panadera 25,00€

Parpatana de tonyina confitada amb poma/ 25,00€

Parpatana de atún confitada con manzana 25,00€

"Chuletón" de vaca 1 KG (maduració 45 dies)/ 58,00€

Chuletón de vaca 1KG (maduración 45 días) 58,00€

CARRO de postres(unitat) 4,00€

# MENU

# la catedral del vi

# CARTA

Starters/Entrées

## Starters/Entrées

Like a tasting menu/comme un menu dégustation

Tomato salad with mozzarella and black olives/  
Salade de tomates à la mozzarella et aux olives noires

Chicken croquette /Croquettes de poulet

Cod brandade with grapes and dill/  
Brandada de morue aux raisins et à l'aneth

Egg with andalusian-style squid, potato chips and tartar sauce/  
Oeuf avec calamars à l'andalouse, chips et sauce tartare

## Main course/Plat principaux

To choose a main course/un plat à choisir

Veal cheek with potato parmentier/  
Joue de veau au parmentier de pommes de terre

Iberian pork cooked at low temperature and padron peppers/  
Porc ibérique cuit à basse température et poivrons de padron

Beef tenderloin with potato gratin (supl. 7 euros)/  
Filet de boeuf au gratin de pommes de terre (supl. 7 euros)

Cod with spinach "a la catalana", with raisins and pine nuts/  
Cabillaud aux epinards "a la catalana", aux raisins et pignons de pin

Baby goat at low temperature with roasted potatoes(supl. 8 euros)/  
Cabri cuit à basse température et pommes de terre au four (supl. 8 euros)

Tuna parpatana with granny smith apple and fennel (supl. 8 euros)/  
Parpatana de thon à la pomme et au fenouil (supl. 8 euros)

## DESSERT CART/CHARIOT À DESSERT (2 units)

Price/prix: 35,00€ per person

includes: water, 1 glass of wine (Modernista Celler) and bread  
Comprend: eau, 1 verre de vin (Modernista Celler) et du pain

VAT included /TVA incluse

Toasted bread with tomato/pain grillé à la tomate 3,50€

Anchovies with "piparras"/Anchois avec "piparras" 17,00€

Iberic ham/Jambon ibérique 23,50€

Assorted cheese/Assortiment de fromages 15,50€

Chicken croquette/Croquettes de poulet 10,00€

Crispy oxtail croquettes/croquettes croustillantes à la queue de bœuf 11,00€

Tomato salad with mozzarella and black olives/ 12,50€  
Salade de tomates à la mozzarella et aux olives noires 12,50€

Cod brandade with grapes and dill/ 16,00€

Brandada de morue aux raisins et à l'aneth 16,00€

Egg with andalusian-style squid, potato chips and tartar sauce/ 15,00€  
Oeuf avec calamars a l'andalouse, chips et sauce tartare 15,00€

## Main course/Plat principaux

Veal cheek with potato parmentier/ 19,00€

Joue de veau au parmentier de pommes de terre 19,00€

Iberian pork cooked at low temperature and padron peppers/ 21,00€

Porc ibérique cuit à basse température et poivrons de padron 21,00€

Beef tenderloin with potato gratin/ 24,00€

Filet de boeuf au gratin de pommes de terre 24,00€

Cod with spinach "a la catalana" with raisins and pine nuts/ 18,00€

Cabillaud aux epinards "a la catalana", aux raisins et pignons de pin 18,00€

Baby goat at low temperature with roasted potatoes/ 25,00€

Cabri cuit à basse température et pommes de terre au four 25,00€

Tuna parpatana with granny smith apple and fennel/ 25,00€

Parpatana de thon à la pomme et au fenouil 25,00€

Beef steak 1 KG (45 days maturation)/ 58,00€

Steak de boeuf 1KG (45 jours d'affinage) ) 58,00€

DESSERT CART/CHARIOT À DESSERT (per unit) 4,00€