

la catedral del vi

MENÚ

entrants/entrantes

com si fos un menú degustació/como un menú degustación

Amanida de tomàquet amb formatges artesans/
Ensalada de tomate con quesos artesanos

Briox amb steak tartar i holandesa de mostassa/
Briox con steak tartar y holandesa de mostaza

Pop amb hummus de pastanaga/
Pulpo con hummus de zanahoria

Ou a baixa temperatura amb cremós de patata i morro guisat/
Huevo a baja temperatura con cremoso de patata y morro guisado

plats principals/platos principales

escolliu un plat/a escoger un plato

Melós de vedella al vi negre/
Meloso de ternera al vino tinto

Porc ibèric amb pebrots del padró/
Cerdo ibérico con pimientos del padron

Filet de vedella a la planxa amb gratén de patates (supl. 8 euros)/
Solomillo de ternera con graten de patatas (supl. 8 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. 12 euros)/
Cabrito a baja temperatura con patatas panadera (supl. 12 euros)

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

“Chuletón” de vaca 1 Kg, per 2 persones (supl. 15 euros per persona)/
Chuletón de vaca 1 Kg, para 2 personas (supl. 15 euros per persona)

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

CARTA

entrants/entrantes

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 formatges artesans/ Ensalada de tomate con quesos artesanos	12,50€ 12,50€
Pop amb hummus de pastanaga/ Pulpo con hummus de zanahoria	16,00€ 16,00€
Ou a baixa temperatura amb cremós de patata i morro guisat/ Huevo a baja temperatura con cremoso de patata y morro guisado	15,00€ 15,00€

plats principals/platos principales

Melós de vedella al vi negre/ Meloso de ternera al vino tinto	19,00€ 19,00€
Porc ibèric amb salsa de carn i pebrots del padró/ Cerdo ibérico con salsa de carne y pimientos del piquillo	21,00€ 21,00€
Filet de vedella amb graten de patates/ Solomillo de ternera con graten de patatas	24,00€ 24,00€
Llom de bacallà confitat amb espinacs, panses i pinyons/ Lomo de bacalao confitado con espinacas, pasas y piñones	18,00€ 18,00€
Cabrit a baixa temperatura amb patates al forn/ Cabrito a baja temperatura con patatas panadera	25,00€ 25,00€
Parpatana de tonyina confitada amb poma/ Parpatana de atún confitada con manzana	25,00€ 25,00€
“Chuletón” de vaca 1 KG (maduració 45 dies)/ Chuletón de vaca 1KG (maduración 45 días)	58,00€ 58,00€

CARRO de postres(unitat) 4,00€

la catedral del vi

MENU

Starters/Entrées

Like a tasting menu/comme un menu dégustation

Tomato salad with artisan cheeses/
Salade de tomates aux fromages artisanaux

Briox with steak tartare and mustard hollandaise sauce/
Briox avec steak tartare et sauce hollandaise à la moutarde

Octopus with carrot hummus/
Poulpe et houmous aux carottes

Low-temperature egg with creamy potato and pork snout/
Oeuf basse température avec pomme de terre crémeuse et museau de porc

Main course/Plat principaux

To choose a main course/un plat à choisir

Veal cheek with red wine sauce/
Joue de veau et sauce au vin rouge

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. 8 euros)/
Filet de boeuf au gratin de pommes de terre (supl. 8 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. 12 euros)/
Cabri cuit à basse température et pommes de terre au four (supl. 12 euros)

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

Beef steak 1 KG, for 2 people (supl. 15 euros)
Steak de boeuf 1KG, pour 2 personnes (supl. 15 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

CARTA

Starters/Entrées

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 artisan cheeses/ Salade de tomates aux fromages artisanaux	12,50€ 12,50€
Octopus with carrot hummus/ Poulpe et houmous aux carottes	16,00€ 16,00€
Low-temperature egg with creamy potato and pork snout/ Oeuf basse température avec pomme de terre crémeuse et museau de porc	15,00€ 15,00€

Main course/Plat principaux

Veal cheek with red wine sauce/ Joue de veau et sauce au vin rouge	19,00€ 19,00€
Iberian pork cooked at low temperature and padron peppers/ Porc ibérique cuit à basse température et poivrons de padron	21,00€ 21,00€
Beef tenderloin with potato gratin/ Filet de boeuf au gratin de pommes de terre	24,00€ 24,00€
Cod with spinach "a la catalana" with raisins and pine nuts/ Cabillaud aux epinards "a la catalana", aux raisins et pignons de pin	18,00€ 18,00€
Baby goat at low temperature with roasted potatoes/ Cabri cuit à basse température et pommes de terre au four	25,00€ 25,00€
Tuna parpatana with granny smith apple and fennel/ Parpatana de thon à la pomme et au fenouil	25,00€ 25,00€
Beef steak 1 KG (45 days maturation)/ Steak de boeuf 1KG (45 jours d'affinage)	58,00€ 58,00€

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