

MENÚ

entrants/entrantes

com si fos un menú degustació/como un menú degustación

“Ensaladilla” amb tartar de gamba/
Ensaladilla con tartar de gamba

Carpaccio de vedella amb foie/Carpaccio de ternerna con foie

Pop a la brasa amb patata mini, pebre roig i allioli/
Pulpo a la brasa con patata mini con pimentón y allioli

Cigrons amb cap i pota/Garbanzos con “cap i pota”

plats principals/platos principales

escolliu un plat/a escoger un plato

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

Mongetes seques amb butifarra i allioli/
Alubias con butifarra y allioli

Entrecot de vedella amb patates fregides i espàrrecs verds (supl. 10 euros)/
Solomillo de ternera con graten de patatas (supl. 7 euros)

Bacallà a baixa temperatura amb verduretes/
Bacalao a baja temperatura con verduritas

Cabrit a baixa temperatura amb patates al forn (supl. 12 euros)/
Cabrito a baja temperatura con patatas panadera (supl. 12 euros)

Romescada de rap amb cloïses (supl. 10 euros)/
Romescada de rape con almejas (supl. 10 euros)

Postres

escolliu-ne un/a escoger uno

Crema catalana
Menjar blanc
Mousse de iogurt amb fruits rojos/Mousse de yogurt con frutos rojos

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

la catedral del vi

MENU

Starters/Entrées

Like a tasting menu/comme un menu dégustation

vegetable salad with prawn tartare/
Salade de légumes avec tartare de crevettes

Veal carpaccio with foie/
Tartare de boeuf au foie gras

Grilled octopus with red pepper and aioli/
Poulpe grillé avec pommes de terre, poivron rouge et aïoli

“Cap i pota” with chickpeas/Pois chiches avec tête et pieds de veau

Main course/Plat principaux

To choose a main course/un plat à choisir

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

Beans with sausage/
Haricots secs avec saucisses

Beef entrecote with french fries and green asparagus (supl. 10 euros)/
Entrecôte de boeuf avec frites et asperges vertes (supl. 10 euros)

Cod at low temperature with vegetables/
Cabillaud cuit à basse température avec des legumes

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)

Lotte à la sauce romesco et aux palourdes (supl. 10 euros)/
Monkfish with romesco sauce and clams (supl. 10 euros)

DESSERT

To choose one/un dessert à choisir

Crema catalana
Menjar blanc
Yogurt mousse with red fruits/Mousse de yaourt aux fruits rouges

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