

La Catedral del Vi

entrants/entrantes

com si fos un menú degustació/como un menú degustación

“Ajo blanco” amb tartar de pop i oli d’alfàbrega/
Ajo blanco con tartar de pulpo y aceite de albahaca

Carpaccio de vedella amb foie/Carpaccio de ternera con foie

Broqueta de gamba, ou de guatlla, piparra, anxova, síndria i ceba confitada/
Brocheta de gamba, huevo de codorniz, piparra, anchoa, sandia y cebolla confitada

Tartar de tonyina amb briox, maionesa de llimona i maionesa picant/
Tartar de atún con brioche, mayonesa de limón y mayonesa picante

Menú

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

Filet de vedella amb puré de patates i foie (supl. 10 euros)
Solomillo de ternera con puré de patatas y foie (supl. 10 euros)

Bacallà amb fabetes a la catalana, butifarra del perol i salsa de pebrot del piquillo/
Bacalao con habitas a la catalana, butifarra del perol y salsa de piquillo

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

Romescada de rap, cloïses i llagostins (supl. 10 euros)/
Romescada de rape, almejas y langostinos (supl. 10 euros)

Postres

escolliu-ne un/a escoger uno

Crema catalana
Menjar Blanc
Mousse de iogurt amb coulis de fruita / Mousse de yogurt con coulis de fruta
Flam casolà / flam casero
Milfulls / milhojas

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

Menú

Starters/Entrées

Like a tasting menu/comme un menu dégustation

“Ajo blanco” with octopus tartar, tomato and basil oil/
“Ajo blanco” avec tartare de poulpe, tomate et huile de basilic

Veal carpaccio with foie/
Tartare de boeuf au foie gras

Skewer of prawns, quail egg, piparra, anchovy, watermelon and confit onion/
Brochette de crevettes, oeuf de caille, piparra, anchois, pastèque et oignon confit

Tuna tartare with brioche, lemon and spicy mayonnaise/
Tartare de thon avec brioche, mayonnaise au citron et mayonnaise épicée

Main course/Plat principaux

To choose a main course/un plat à choisir

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

Beans with sausage and “allioli”/
Haricots secs avec saucisses et “allioli”

Beef tenderloin with potato pure and foie (supl. 10 euros)/
Filet de boeuf avec purée de pommes de terre et foie (supl. 10 euros)

Cod avec haricots à la catalane/
Cabillaud with catalane-style beans

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)

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

DESSERT

To choose one/un dessert à choisir

Crema catalana
Menjar Blanc.

Yogurt mousse with red fruit coulis/Mousse de yaourt aux fruits
rouge

Homemade custard/Flan maison
Millefeuilles

Price/prix: 35,00€ per person (VAT included/TVA incluse)
Includes: water, 1 glass of wine (Modernista Celler) and bread/
Comprend: eau, 1 verre de vin (Modernista Celler) et du pain