

La Catedral del Vi

Entrants/Entrantes

com si fos un menú degustació/como un menú degustación

Crema d'ametlles, tataki de tonyina roja i tomàquets rostits/
Crema de almendras, tataki de atun rojo y tomates asados

Porros confitats amb escuma de bacon i ceba confitada y sardina fumada/
Puerros confitados con espuma de bacon y cebolla caramelizada y sardina ahumada

Pop amb puré de boniato i bolets de temporada saltejats/
Pulpo con puré de boniato y setas de temporada salteadas

Ravioli de remolatxa farcit de cap i pota amb salsa de formatge curat i reducció de mistela/
Ravioli de remolacha relleno de "cap i pota" con salsa de queso curado y reducción de mistela

Menú

Plats principals/Platos principales

escolliu un plat/a escoger un plato

Fricandó de galta de vedella/
"Fricandó" de carrillera de ternera

Secret de porc a la planxa amb allioli i mongetes de Santa Pau/
Secreto de cerdo a la plancha con allioli i alubias de "Santa Pau"

Civet de jabalí/

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 pèsols, pebrot escalivat i "migas" de xoriço/
Bacalao con guisantes, pimiento asado y migas de chorizo

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

Llobarro amb salsa verda (supl. 10 euros)/
Lubina en salsa verde (supl. 10 euros)

Postres

escolliu-ne un/a escoger uno

Arros amb llet/ Arroz con leche
Flam amb nata/ Flam con nata
Crema catalana
Fruita fresca/ Fruta fresca
Gelats de Xocolata, vainilla o pistatxo/ Helado de Chocolate, vainilla o pistacho

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

Almond cold soup, tuna tataki and roasted tomatoes/
Soupe froide d'amande, tataki de thon et des tomates grillées

Confit leeks, bacon and caramelized onion foam, and smoked sardine/
Poireaux confits, espuma de bacon et oignon caramélisé, et sardine fumée

Octopus with sweet potato purée and sautéed seasonal mushrooms/
Poulpe avec purée de patate douce et champignons de saison sautés

Beetroot ravioli filled with "cap i pota" with aged cheese sauce and mistela reduction/
Ravioli à la betterave farci de "cap i pota" sauce au fromage affiné et réduction de
mistelle

Main course/Plat principaux

To choose a main course/un plat à choisir

Veal cheek "fricandó"/
Joue de veau "fricandó"

Porc "secreto" grille and "allioli" with "Santa Pau" beans/
Secret de porc grillé, "allioli" et haricots de "Santa Pau"

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

Cod with peas, grilled red pepper and "migas con chorizo"/
Cabillaud avec petits pois, poivron rouge grillé et "migas con chorizo"

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)

Sea bass with green sauce (supl. 10 euros)/
Loup de mer à la sauce verte (supl. 10 euros)

Wild boar civet/
Civet de sanglier

Dessert

To choose one/un dessert à choisir

Vainilla, pistachio or chocolate ice cream/glace à la vanille, au chocolat ou à la pistache

Crema catalana

Fresh fruit/fruit frais

Flan with cream/flan à la crème

Rice pudding/riz au lait

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