



RESTAURANT
1951
CATEDRAL



AMANIDES / ENSALADA / SALADS / SALADES

**Amanida de pollastre, tomàquet cherry
alvocat i parmesà** 11,00 €

Ensalada de pollo, tomate cherry, aguacate y parmesano

Chicken, cherry tomato, avocado and Parmesan salad

Salade au poulet, à la tomate cherry, à l'avocat et au parmesan

Cabdells amb raves, alvocat i vinagreta de mostassa 9,00 €

Cogollos con rábanos, aguacate y vinagreta de mostaza

Lettuce hearts with radishes, avocado and mustard vinaigrette

Cœurs de laitue aux radis, à l'avocat et à la vinaigrette de moutarde

Crema de burrata amb tomaquets i alfàbrega 11,00 €

Crema de burrata con tomatitos y albahaca

Creamy burrata with cherry tomatoes and basil

Crème de burrata aux petites tomates et au basilic

Amanida de formatge de cabra, poma i nous 10,00 €

Ensalada de queso de cabra, manzana y nueces

Goat cheese, apple and walnuts salad

Salade au fromage de chèvre, à la pomme et aux noix

TAPES / TAPAS

Ostra Amélie Fine de Clair nº2 4,50 €/u.

Ostra Amélie Fine de Clair nº2

Oyster Amélie Fine de Clair nº2

Huitre Amélie Fine de Clair nº2

Rotllets cruixents de verdures 10,00 €

Rollitos crujientes de verduras

Vegetable crispy rolls

Rouleaux croustillants aux légumes

Patates amb salsa brava 7,00 €

Patatas con salsa brava

Fried potatoes with “brava” sauce

Pommes de terre frites à la sauce “brava”

Salmó fumat amb blinis 14,00 €

Salmón ahumado con blinis

Smoked salmon with blinis

Saumon fumé au blinis

TAPES / TAPAS

Hummus amb feta i olives de Kalamata Hummus con feta y aceitunas de Kalamata <i>Hummus with feta and Kalamata olives</i> Hoummos au feta et aux olives de Kalamata	9,00 €
Anxoves de L’Escala amb pa de coca (2 u.) Anchoas de L’Escala con pan de coca (2 u.) <i>Anchovies from L’Escala with crispy bread (2 u.)</i> Anchois de L’Escala au pain cristal (2 u.)	7,00 €
Amanida russa amb llagostins Ensaladilla rusa con langostinos <i>Russian salad with prawns</i> Salade russe aux crevettes	11,00 €
Croquetes de pernil ibèric Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i> Croquettes de jambon ibérique	10,00 €
Selecció de formatges Selección de quesos <i>Cheeses selection</i> Sélection de fromages	15,00 €
Gambas amb allada Gambas al ajillo <i>Shrimps with garlic</i> Crevettes à l'ail	16,00 €
Ou escalfat amb xoriço i pa cruixent Huevo escalfado con chorizo y pan crujiente <i>Poached egg with chorizo and crunchy bread</i> Œuf poché au chorizo et au pain croustillant	8,00 €
Pernil ibèric Jamón iberico <i>Iberian ham</i> Jambon ibérique	17,00 €
Tacos de pollastre de pagès Tacos de pollo de pagés <i>Free-range chicken tacos</i> Tacos au poulet de base-cœur	13,00 €

Club sandwich vegetal

Club sandwich vegetal

Veggie club sandwich

Club sandwich aux légumes

12,00 €

Pa de coca amb tomàquet

Pan de coca con tomate

Crispy bread with tomato

Pain cristal à la tomate

4,50 €

DESDE LA NOSTRA BRASA DE CARBÓ D’ALZINA/ DESDE NUESTRA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA / FROM OUR OAK CHARCOAL EMBER / DE NOTRE BRAISE DE CHARBON DE CHÊNE

Hamburguesa clàssica

Hamburguesa clásica

Classic hamburger

Hamburguer classic

13,00 €

Pop del Mediterrani

Pulpo del Mediterráneo

Mediterranean octopus

Poulpe mediterréen

21,00 €

Pollastre de pagès

Pollo campero

Free range chicken

Poulet élevé en plein air

13,00 €

Filet de vedella

Solomillo de ternera

Veal tenderloin

Filet de veau

25,00 €

Costelles Ral a la BBQ

Costillas Ral a la BBQ

BBQ Ral ribs

Côtelettes Ral à la BBQ

12,00 €

Guarnició a triar entre:

Patata agra fregida, amanida verda o escalivada

Guarnición a escoger entre:

Patata agria frita, ensalada verde o escalivada

Garnish to choose between:

French fries, Green salad or “Escalivada” (roast vegetables)

Garniture aux choix entre:

Pomme de terre aigre frite, salade verte ou “Escalivada” (légumes rôtis)

POSTRES / DESSERT

Crema catalana amb carquinyolis6,00 €

Crema catalana con carquiñoles

Catalan custard cream with cracknels

Crème brulée catalane aux croquignoles

Mousse de xocalata amb gelat de nata6,00 €

Mousse de chocolate con helado de nata

Chocolate mousse with cream ice cream

Mousse de chocolat au glace à la crème

Milfulls de mascarpone i festucs6,00 €

Hojaldre con mascarpone y pistachos

Mascarpone and pistachio millefeuille

Millefeuille au mascarpone et aux pistaches

Amanida de fruita6,00 €

Ensalada de frutas

Fruit salad

Salade de fruits

Gelats i sorbets6,00 €

Helados y sorbetes

Ice creams and sorbets

Glaces et sorbets

DE LA NOSTRA CAFETERA / DE NUESTRA CAFETERA
FROM OUR COFFEE MACHINE / DE NOTRE CAFETIRE

Cafè2,40 €

Café / Espresso / Express

Tallat2,40 €

Cortado / Small white coffee / Café noisette

Cafè amb llet3,00 €

Café con leche / Coffee with milk / Café au lait

Capuccino4,50 €

Infusions3,90 €

Infusiones



RESTAURANT
1951
CATEDRAL



APERITIUS / APERITIVOS / APERITIFS / APÉRITIFS

El nostre vermut	6,00 €
Nuestro vermut / Our vermouth / Notre vermouth	
Copa de sangria	10,00 €
Copa de sangria / Glass of sangria / Verre de sangria	
Aperol Spritz	10,00 €

AIGÜES I REFRESCOS / AGUAS Y REFRESCOS
WATER AND SOFTDRINKS / EAUX ET BOISSONS GAZEUSES

Aigua mineral - 0,50 l.	3,00 €
Agua mineral / Mineral water / Eau minérale	
Aigua amb gas - 0,50 l.	3,00 €
Agua con gas / Sparkling water / Eau gazeuse	
Refrescos	3,80 €
Softdrinks / Boissons gazeuses	
Sucs de fruita	3,80 €
Zumos de fruta / Fruit juices / Sucs de fruit	

CERVESA NACIONAL (ESTRELLA DAMM) / CERVEZA NACIONAL
NATIONAL BEER / BIÈRE NATIONALE

Canya	3,80 €
Caña / Small draught / Pression	
Gerra gran	6,50 €
Jarra grande / Large jug / Chope bière	
Damm lemon	3,80 €
Voll Damm	4,40 €
Doble Malta	
Rosa blanca	4,00 €
Hoppy Lager	
Turia	4,50 €
Tostada - Bitter - Brune	
Complot, IPA Mediterrànea	4,50 €

VINS DOLÇOS / VINOS DULCES / SWEET VINES / VINS DOUX			
Lustau Fino Jarana	D.O. Jerez	6 €	
	Palomino		
Lustau PX San Emilion	D.O. Jerez	6 €	
	Pedro Ximenez		
Essència de Gerisena	D.O. Empordà	6 €	
	Moscatel d’Alexandria		
Dolç de Gerisena	D.O. Empordà	6 €	
	Samsó		
Oremus 3 Puttonyos	Tokaji Aszú	14 €	

VI BLANC / VINO BLANCO / WHITE VINE / VIN BLANC				
Fonoll	D.O. Penedès	6 €	27 €	
	Xarel·lo			
Gregal d’Espiells	D.O. Penedès		24 €	
	Muscat, Gewurztraminer, Malvasia			
875 m	D.O. Rioja		25 €	
	Chardonnay			
Quinta de couselo	D.O. Rías Baixas	6 €	29 €	
Miranda	Albariño			
d’Espiells	100% ECO🌿 D.O. Penedès	6 €	25 €	
	Chardonnay			
Eresma	D.O. Rueda	6 €	24 €	
	Sauvignon blanc			
Tomás Cusiné / Auzells	D.O. Costers del Segre		27 €	
	Chardonnay, Macabeu, Albariño, Sauvignon			
Eresma	D.O. Rueda	6 €	24 €	
	Verdejo			
Thentic	100% ECO🌿 D.O. Almansa		28 €	
	Sauvignon blanc			
Finca Viñoa	D.O. Ribeiro		27 €	
	Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro			
50 Lliures	D.O. Penedès		26 €	
	Xarel·lo			



Equilicuá	D.O. Montsant	6 €	26 €
	Samsó, Garnatxa		
Abadal 3.9	D.O. Pla de Bages		35 €
	Cabernet Sauvignon, Syrah		
Les Terrasses	D.O. Priorat		46 €
Álvaro Palacios	Samsó, Garnatxa, C. Sauvignon, Syrah		
Cruor	D.O. Priorat		34 €
	Samsó, Garnatxa, Syrah		
Casa Vella d’ Espiells	D.O. Penedès	6 €	27 €
	Cabernet Sauvignon		
Figueró 4	D.O. Ribera del Duero	6 €	26 €
	Tempranillo		
Museum Reserva	D.O. Cigales	6 €	29 €
	Tinta País		
Finca San Martín	D.O. Rioja		26 €
	Tempranillo		
Figueró Viñas Viejas	D.O. Ribera del Duero		39 €
	Tempranillo		
La Renacida	D.O. Cigales		29 €
	Tempranillo		
Non Stop	D.O. Costers del Segre		27 €
	Ull de llebre, Cabernet Franc		
Roda	D.O. Rioja		42 €
	Tempranillo, Graciano, Garnatxa		
Corimbo	D.O. Ribera del Duero		38 €
	Tempranillo		
Mauro	D.O. Ribera del Duero		40 €
	Tempranillo, Syrah, C.Sauvignon, Graciano		
Martínez Lacuesta	D.O. Rioja	6 €	26 €
Cuvée Crianza	Tempranillo		
Martínez Lacuesta	D.O. Rioja		34 €
Hinia Reserva	Tempranillo, Graciano, Mazuelo		

VI ROSAT / VINO ROSADO / ROSE WINE / VIN ROSE

Aurora d’ Espiells	D.O. Penedès	6 €	24 €
	Pinot Noir, Xarel·lo, Syrah		
Museum Rosé	D.O. Cigales	6 €	23 €
	Tempranillo, Verdejo, Garnatxa		
Rosa d’Abril	D.O. Penedès		27 €
	Macabeo, Malvasía, Syrah		

CAVA & CHAMPAGNE



Clos Gran Anyada, Brut Nature Reserva	Cava		25 €
	Macabeo, Xarel·lo		
Torelló Tradicional, Brut Nature	Corpinat		29 €
	Macabeo, Xarel·lo, Parellada		
Torelló Pàl·lid, Brut Reserva	Corpinat		28 €
	Macabeo, Pinor Noir		
Juvé & Camps, Brut Rosé	Cava	6 €	28 €
	Trepat		
Juvé & Camps, Reserva Essential Púrpura	Cava	6 €	26 €
	Macabeo, Xarel·lo, Parellada		
Juvé & Camps, Gran Reserva	Cava		38 €
	Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay		
Moët & Chandon Impérial Brut	Champagne		65 €
	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
Moët & Chandon Rosé Impérial Brut	Champagne		72 €
	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		

MENÚ DIARI / MENÚ DIARIO

Amanida de figues amb burrata / Ensalada de higos con burrata
Varietat de tomàquets amb pesto d'alvocat / Variedad de tomates con pesto de aguacate
Gaspaxo clàssic amb guarnició / Gazpacho clásico con guarnición
Gambetes de vidre cruixents amb ou ecològic / Gambas de cristal crujientes con huevo ecológico
Coca fina de sardines del Mediterrani / Tarta fina de sardinas del Mediterráneo
Carpaccio de presa ibèrica amb formatge manxec / Carpaccio de presa ibérica con queso manchego
Musclos de bouchot a la marinera amb picada catalana / Mejillones de bouchot a la marinera con picadillo catalán
Caneló XXL de pollastre de pagès / Canelón XXL de pollo de corral

Paella de marisc / Paella de marisco
Salmó a la planxa amb pastanagues glacejades / Salmón a la plancha con zanahorias glaseadas
Calamar de platja amb mongetes de Santa Pau / Calamar de playa con judías de Santa Pau
Bonítol del nord a la graella amb tomàquet / Bonito del norte a la parrilla con tomate
Pollastre de pagès, milfulls de patata i pebrots de Padrón / Pollo campero, milhojas de patata y pimientos de Padrón
Xai a la brasa amb albergínies i zhatar / Cordero a la parrilla con berenjenas y zhatar
Secret ibèric amb patates i “mojo” vermell / Secreto ibérico con patatas y mojo rojo
Filet amb salsa de Porto / Solomillo con salsa de Oporto (Supl. 4 €)

Crema catalana / Crema catalana
Patís de formatge manxec / Tarta de queso manchego
Milfulls de xocolata, cafè i gelat de Baileys / Milhojas de chocolate, café y helado de Baileys
Amanida de fruita / Ensalada de frutas
Assortiment de formatges / Surtido de quesos
Gelats / Helados

40,00 € de dilluns a diumenge / 40,00€ de lunes a domingo
IVA inclòs / IVA incluido
Pa, aigua i copa de vi inclosos / Pan, agua y copa de vino incluidos

13:00h - 22:30h
Amb productes de temporada / Con productos de temporada

DAILY MENU / MENU DU JOUR

Fig and burrata salad / Salade aux figues et à la burrata
Tomato variety with avocado pesto / Variété de tomates au pesto à l'avocat
Classic “gazpacho” (cold tomato soup) with garnish / Gaspacho classique et garniture
Crispy crystal shrimps with organic egg / Crevettes cristal croustillantes à l'œuf biologique
Flatbread with Mediterranean sardines / Tourte aux sardines de la Méditerranée
Iberian pork shoulder carpaccio with Manchego cheese / Carpaccio d'épaule de porc ibérique au fromage manchego
Bouchot mussels à la mariniere with catalan mince / Moules de bouchot marinière au hachis catalan
XXL free-range chicken cannelloni / Cannelloni XXL au poulet fermier

Seafood paella / Paëlla aux fruits de mer
Grilled salmon with glazed carrots / Saumon grillé aux carottes glacées
Coastal squid with *Santa Pau* beans / Calmar de côte aux haricots de *Santa Pau*
Grilled northen tuna with tomato / Bonite du nord grillée à la tomate
Free-range chicken with potato millefeuille and Padrón peppers / Poulet fermier, millefeuille de pommes de terre et aux piments de Padrón
Grilled lamb with eggplants and za'atar / Agneau grillé aux aubergines et au za'atar
Iberian pork shoulder with potatoes and red “mojo” sauce / Tranche de porc ibérique aux pommes de terre et à la sauce “mojo” rouge
Grilled tenderloin with Porto wine sauce / Filet à la sauce Porto (Supl. 4 €)

Catalan custard cream / Crème brûlée
Manchego cheesecake / Gâteau au fromage Manchego
Chocolate and coffee millefeuille with Baileys ice cream / Millefeuille au chocolat, au café et au glace au Baileys
Fruit salad / Salade de fruits
Cheese assortment / Assortiment de fromages
Ice creams / Glaces

40,00 € from Monday to Sunday / 40,00 € du lundi au dimanche
VAT included / TVA comprise
Bread, water and glass of wine included / Pain, eau et verre de vin compris

13:00h - 22:30h
With seasonal products / Avec des produits de saison