



RESTAURANT
1951
CATEDRAL



MENÚ DIARI / MENÚ DIARIO

Amanida de mató i figues Coll de Dama / Ensalada de mató con higos Coll de Dama

Tàrtar de tomàquet del Maresme amb crema freda d'ametlles / Tartar de tomate del Maresme con crema fría de almendras

**Amanida russa amb bonítol del nord i ous de truita del Pirineu / Ensaladilla rusa con bonito del norte y
huevas de trucha del Pirineo**

Albergínia blanca amb formatge de cabra de la Garrotxa / Berenjena blanca con queso de cabra de la Garrotxa

Coca d'escalivada amb anxoves de L'Escala / Coca de escalivada con anchoas de L'Escala

Ou escalfat amb sobrassada, mel i pa cruixent / Huevo poché con sobrasada, miel y pan crujiente

Carpaccio tebi de peus de porc amb emulsió d'avellana / Carpaccio tibio de pies de cerdo con emulsión de avellana

Canelons de rostit de pollastre de pagès / Canelones de rustido de pollo campero

Fideuada del senyoret amb marisc i allioli suau / Fideuá del señorito con marisco y alioli suave

Arròs d'ànec a la cassola amb mongeta perona / Arroz de pato a la cazuela con judía perona

Moll de roca al forn amb verdures mediterrànies / Salmonete de roca al horno con verduras mediterráneas

Calamars amb mongetes de Santa Pau i vel d'ibèric / Calamares con judías de Santa Pau y velo de ibérico

Bacallà amb porros i vinagreta de pebrot vermell / Bacalao con puerros y vinagreta de pimiento rojo

Mar i muntanya de pollastre amb gambes / Mar y montaña de pollo con gambas

Espatlla de xai a la brasa amb samfaina / Espalda de cordero a la brasa con pisto

**Melós de vedella a la brasa amb salsa de Priorat i escalopa de foie / Meloso de ternera a la brasa con salsa de Priorat y
escalopa de foie**

Crema catalana amb pinya al rom cremat / Crema catalana con piña al ron quemado

Suís de xocolata calenta, gelat de nata i garapinyades / Suizo de chocolate caliente, helado de nata y garrapiñadas

**Menjar blanc d'ametlla amb perfum de lavanda i compota de préssec de vinya / Menjar blanc de almendra con perfume de
lavanda y compota de melocotón de viña**

Formatges catalans / Quesos catalanes

Gelats i sorbets / Helados y sorbetes

Amanida de fruita fresca / Ensalada de fruta fresca

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



RESTAURANT
1951
CATEDRAL



DAILY MENU / MENU DU JOUR

Mató cheese and "Coll de Dama" figs salad / Salade au mató et aux figues Coll de Dama
Maresme tomato tartare with cold almond cream / Tartare à la tomate du Maresme et à la crème froide d'amandes
Russian salad with northern bonito and Pyrenean trout roe / Salade russe à la bonite du nord et
aux œufs de truite des Pyrénées
White eggplant with Garrotxa goat cheese / Aubergine blanche au fromage de chèvre de la Garrotxa
Escalivada coca with anchovies from L'Escala / Coca à l'escalibada et aux anchois de L'Escala
Poached egg with sobrasada, honey and crunchy bread / Œuf poché à la sobrasada, au miel et au pain croustillant
Warm pig's trotters carpaccio with hazelnut emulsion / Carpaccio tiède aux pieds de porc et à l'émulsion aux noisettes
Free range chicken roast cannelloni / Cannellonis au rôti au poulet fermier

Senyoret fideuà with seafood and mild alioli / Fideuà du senyoret aux fruits de mer et à l'ailoli doux
Duck casserole rice with perona beans / Riz au canard en casserole et aux haricots perona
Oven-baked rockfish with Mediterranean vegetables / Rouget de roche au four aux légumes méditerranéens
Squids with Santa Pau beans and Iberian ham veil / Calamars aux haricots de Santa Pau et au voile d'ibérique
Cod with leeks and red pepper vinaigrette / Morue aux poireaux et à la vinaigrette au poivron rouge
Surf and turf of chicken with prawns / Terre et mer de poulet aux crevettes
Grilled lamb shoulder with samfaina / Épaule d'agneau grillée à la samfaina
Grilled tender veal with Priorat sauce and foie escalope / Bœuf tendre grillé à la sauce Priorat et à l'escalope de foie

Catalan custard cream with pineapple in burnt rum / Crème brûlée catalane aux ananas au rhum brûlé
Hot chocolate Swiss, cream ice cream, and candied nuts / Swiss au chocolat chaud, au glace à la crème et
aux noix caramélisées
Almond menjar blanc with lavender scent and vineyard peach compote / Menjar blanc aux amandes parfumées à la
lavande et compote à la pêche de vigne
Catalan cheeses / Fromages catalans
Ice creams and sorbets / Glaces et sorbets
Fresh fruit salad / Salade aux fruits frais

40,00 € from Monday to Sunday / 40 € 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