



RESTAURANT
1951
CATEDRAL



MENÚ DIARI / MENÚ DIARIO

Amanida russa amb ventresca de tonyina / Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Amanida de figues i stracciatella / Ensalada de higos y stracciatella

Tàrtar de tomàquet, ametlles i pa carasau / Tartar de tomate, almendras y pan carasao

Porros amb emulsió de Chardonnay i mostassa de Dijon / Puerros con emulsión de Chardonnay y mostaza de Dijon

Bullabessa de peix de roca / Bullabesa de pescado de roca

Bolets saltats amb ou de corral i rostes cruixents / Setas salteadas con huevo de corral y torreznos crujientes

Caneló de pollastre de pagès gratinat / Canelón de pollo de corral gratinado

Rovellons saltats / Níscalos salteados (supl. 6 €)

Fideuada del senyoret amb marisc / Fideuá del señorito con marisco

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

Calamar saltat amb mongetes de Santa Pau / Calamar salteado con judías de Santa Pau

Corball Rex al forn amb verdures mediterrànies / Corvina Rex al horno con verduras mediterráneas

Secret ibèric amb moniato i bolets / Secreto ibérico con boniato y setas

Pollastre campero a la graella amb lingot de patata / Pollo campero a la parrilla con lingote de patata

Galta de vedella amb foie / Carrillera de ternera con foie

Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició / Entrecot de ternera a la brasa con guarnición

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

Pastís de formatge manxec / Pastel de queso manchego

Mousse d'agrumes amb gelat de mojito / Mousse de cítricos con helado de mojito

Trufes Lamaro de xocolata i praliné / Trufas Lamaro de chocolate y praliné

Selecció de formatges artesans / Selección de quesos artesanos

Gelats i sorbets artesans / Helados y sorbetes artesanos

Amanida de fruita de temporada / Ensalada de fruta de temporada

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
CATHEDRAL



DAILY MENU / MENU DU JOUR

Russian salad with tuna belly / Salade russe à la ventrèche de thon

Fig and stracciatella salad / Salade aux figues et à la stracciatella

Tomato tartare with almonds and carasau bread / Tartare au tomate et aux amandes avec pain carasau

Leeks with Chardonnay emulsion and Dijon mustard / Poireaux à l'émulsion de Chardonnay et à la moutarde de Dijon

Rock fish bouillabaisse / Bouillabaisse de poisson de roche

Sautéed mushrooms with free-range egg and crispy pork belly / Champignons sautés à l'œuf fermier et au lard croustillant

Free-range chicken cannelloni au gratin / Cannelloni de poulet fermier gratiné

Sautéed swild mushrooms / Lactaires sautés (extra 6€)

"Señorito" fideuá with peeled seafood / Fideuá "señorito" aux fruits de mer décortiqués

Duck rice casserole with Green perona beans / Riz au canard en cocotte et aux haricots perona

Sautéed squid with Santa Pau beans / Calamar sauté aux haricots de Santa Pau

Oven-baked wild meagre with Mediterranean vegetables / Maigre sauvage au four aux légumes méditerranéens

Iberian pork slice with sweet potato and mushrooms / Tranche de porc ibérique à la patate douce et aux champignons

Grilled free-range chicken with potato ingot / Poulet fermier grillé au lingot à la pomme de terre

Beef cheek with foie gras / Joue de bœuf au foie gras

Grilled beef entrecôte with garnish / Entrecôte de bœuf grillée et sa garniture

Catalan custard cream with rum pineapple / Crème brûlée catalane à l'ananas au rhum

Manchego cheesecake / Gâteau au fromage manchego

Citrus mousse with mojito ice cream / Mousse d'agrumes à la glace mojito

Lamaro chocolate and praline truffles / Truffes Lamaro au chocolat et au praliné

Selection of artisan cheeses / Sélection de fromages artisanaux

Artisan ice creams and sorbets / Glaces et sorbets artisanaux

Seasonal fruit salad / Salade aux fruits de saison

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