



RESTAURANT
1951
CATEDRAL



MENÚ DIARI / MENÚ DIARIO

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

Tàrtar de tomàquet d'hivern amb ametlles / Tartar de tomate de invierno con almendras

Amanida de salmó marinat amb cítrics i pipes de carbassa / Ensalada de salmón marinado con cítricos y pipas de calabaza

Escudella catalana amb terrina de carn d'olla, galets i verdures / Escudella catalana con terrina de "carn d'olla", galets y vegetales

Ou escalfat amb bolets silvestres i cansalada cruixent / Huevo escalfado con setas silvestres y panceta crujiente

Caneló de pollastre de corral gratinat amb beixamel suau / Canelón de pollo de corral gratinado con bechamel suave

Fideuada del senyoret amb allioli suau / Fideuá del "senyoret" con alioli suave

Bacallà amb tomàquet confitat i pa cruixent / Bacalao con tomate confitado y pan crujiente

Corbina mediterrània amb patates al forn i verdures / Corvina mediterránea con patatas al horno y verduras

Arròs d'ànec i bolets silvestres / Arroz de pato y setas silvestres

Galta de vedella al vi negre amb foie / Carrillera de ternera al vino tinto con foie

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

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

Crema catalana amb sucre cremat / Crema catalana con azúcar crujiente

Suís de xocolata amb garrapinyades / Suizo de chocolate con garrapiñadas

Amanida de fruita de temporada / Ensalada de frutas de temporada

Formatges artesans catalans amb codonyat / Quesos artesanos catalanes con membrillo

Copa de gelats i sorbets / Copa de helados y sorbetes

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

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

Winter tomato tartare with almonds / Tartare à la tomate d'hiver aux amandes

Marinated salmon salad with citrus and pumpkin seeds / Salade au saumon mariné aux agrumes et aux graines de courge
Catalan "escudella" broth with "carn d'olla" terrine, pasta shells and vegetables / "Escudella" (bouillon catalan) à la terrine de "carn d'olla", aux pâtes *galets* et aux légumes

Poached egg with wild mushrooms and crispy bacon / Œuf poché aux champignons sauvages et poitrine croustillante

Free-range chicken cannelloni gratin with delicate béchamel / Cannelloni de poulet fermier gratiné à la béchamel douce

"Senyoret" (peeled seafood) fideuà with mild garlic aioli / Fideuà "senyoret" (aux fruits de mer décortiqués) à l'ailoli doux

Cod with confit tomato and crispy bread / Morue à la tomate confite et au pain croustillant

Mediterranean meagre with roasted potatoes and vegetables / Maigre méditerranéen aux pommes de terre rôties et légumes

Duck and wild mushroom rice / Riz de canard et champignons sauvages

Beef cheek in red wine sauce with foie gras / Joue de bœuf au vin rouge et foie gras

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

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

Catalan custard cream with caramelized sugar crust / Crème catalane au sucre caramélisé

Hot chocolate with whipped cream and caramelized nuts / Chocolat chaud à la crème fouettée et aux fruits secs caramélisés

Seasonal fruit salad / Salade aux fruits de saison

Selection of Catalan cheeses with quince / Sélection de fromages artisanaux au coing

Ice cream and sorbet cup / Glaces et sorbets artisanaux

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