



RESTAURANT
1951
CATEDRAL



MENÚ DIARI / MENÚ DIARIO

Amanida de salmó marinat amb cítrics i pipes de carabassa/Ensalada de salmón marinado con cítricos y pipas de calabaza
Porro rostit amb emulsió de Chardonnay i avellana torrada/ Puerro asado con emulsión de Chardonnay y avellana tostada
Carxofes amb cloïsses en salsa verda/Alachofas con almejas en salsa verde
Ou escalfat amb bolets de bosc i cansalada cruixent/ Huevo escaldado con setas silvestres y panceta crujiente
Escudella amb terrina de carn d'olla, galets i verdures/ Escudella con terrina de carn d'olla, galets y verduras
Caneló de pollastre de pagès gratinat amb beixamel suau/ Canelón de pollo de corral gratinado con bechamel suave
Calçots en tempura amb romesco/ Calçot en tempura con romesco

Fideuà de marisc pelat amb allioli suau/ Fideuá de marisco pelado con alioli suave
Bacallà amb tomàquet confitat i pa cruixent/ Bacalao con tomate confitado y pan crujiente
Corbina REX amb patates al forn i verdures/ Corvina REX con patatas al horno y verduras
Calamar saltejat amb fesols de Santa Pau/ Calamar salteado con judía de Sta Pau
Arròs melós d'ànec i bolets/ Arroz meloso de pato y setas
Secret ibèric amb moniato i bolets/ Secreto ibérico con boniato y setas
Galta de vedella amb foie i salsa de vi del Priorat/ Carrillera de ternera con foie y salsa de vino Priorat

Mousse de cítrics amb gelat de mojito/ Mousse de cítricos con helado de mojito
Crema catalana amb sucre cruixent/ Crema catalana con azúcar crujiente
Suís de xocolata amb garrapinyades/ Suizo de chocolate caliente 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

Marinated salmon salad with citrus and pumpkin seeds/ Salade de saumon mariné aux agrumes et graines de courge
Roasted leek with Chardonnay emulsion and toasted hazelnut/ Poireau rôti, émulsion au Chardonnay et noisette torréfiée
Artichokes with clams in green sauce/ Artichauts aux palourdes sauce verte
Poached egg with wild mushrooms and crispy bacon/ Œuf poché aux champignons des bois et lard croustillant
Escudella soup with meat terrine, galets and vegetables/ Soupe d'escudella avec terrine de viande, galets et légumes
Free-range chicken cannelloni gratin with delicate béchamel / Cannelloni de poulet fermier gratiné à la béchamel douce
Calçots in tempura with romesco/ Calçots en tempura au romesco

"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
Corvina REX with roasted potatoes and vegetables/ Maigre REX aux pommes de terre au four et légumes
Sautéed squid with Santa Pau beans/ Calamars sautés aux haricots de Santa Pau
Duck and wild mushroom rice / Riz de canard et champignons sauvages
Beef cheek in Priorat wine sauce with foie gras / Joue de bœuf au vin priorat 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