



RESTAURANT
1951
CATEDRAL



MENÚ DIARI *MENÚ DIARIO*

Escarola, anxoves, salsa d'ametlla i nyora
Escarola, anchoas, salsa de almendra y ñora

Faves tendres, stracciatella i avellanes
Habitas tiernas, stracciatella y avellanas

Carxofes confitades, holandesa i cansalada ibérica
Alcachofas confitadas, holandesa y panceta ibérica

Caneló de pollastre de pagès rostit
Canelón de pollo de "pages" rustido

Corball del Mediterrani i vegetals de temporada
Corvina del Mediterráneo y vegetales de temporada

Arròs de marisc i peix de roca
Arroz de marisco y pescado de roca

Magret d'ànec, espàrrecs verds i suc reduït
Magret de pato, espárragos verdes y jugo reducido

Galtes de vedella amb làmina de foie i vi negre
Carrillera de ternera con lámina de foie y vino tinto

Crema catalana amb carquinyolis
Crema catalana con carquiñolis

Suís de xocolata i nata gelada
Suizo de chocolate y nata helada

Llimona i mojito
Limón & mojito

Fruita de temporada seleccionada
Fruta de temporada seleccionada

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*

Escarole, anchovies, almond and "ñora" pepper sauce
Scarole, anchois, sauce aux amandes et poivron "ñora"

Baby broad beans, stracciatella, and hazelnuts
Févettes tendres, stracciatella et noisettes

Confit artichokes, hollandaise sauce, and Iberian pork belly
Artichauts confits, sauce hollandaise et poitrine de porc ibérique

Roasted free-range chicken cannelloni
Cannelloni de poulet fermier rôti

Mediterranean corvina and seasonal vegetables
Maigre de Méditerranée et légumes de saison

Seafood and rockfish rice
Riz aux fruits de mer et poissons de roche

Duck magret, green asparagus, and reduced jus
Magret de canard, asperges vertes et jus réduit

Beef cheek with a slice of foie gras and red wine
Joue de bœuf avec fine tranche de foie gras et vin rouge

"Crema catalana" with "carquiñolis" (almond biscotti)
Crème catalane et "carquinyolis" (croquants aux amandes)

Chocolate "suizo" with iced cream
"Suizo" au chocolat et crème glacée

Lemon & mojito
Citron & mojito

Selected seasonal fruit
Sélection de 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