



RESTAURANT
1951
CATEDRAL



MENÚ DIARI
MENÚ DIARIO

Amanida de salmó fumat i llangostins / Ensalada de salmón ahumado y langostinos

Ensaladilla amb ventresta de tonyina / Ensaladilla con ventresca de atún

Crema de burrata amb tomàquet / Crema de burrata con tomate

Ou escaldat amb cansalada cruixent i bolets silvestres / Huevo escaldado con panceta crujiente y setas silvestres

Caneló de pollastre de pagès rostit / Canelón de pollo de payés asado

Corvina del Mediterrani amb verdures de temporada / Corvina del Mediterráneo y vegetales de temporada

Fideuà de marisc i peix de roca / Fideuá de marisco y pescado de roca

Calamar saltejat amb mongetes de Santa Pau i ibèric / Calamar salteado con judías de sta pau e ibérico

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

Secret ibèric a la brasa amb bolets silvestres / Secreto ibérico a la brasa con setas silvestres

Galta 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 con 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

Smoked salmon and prawn salad / *Salade de saumon fumé et crevettes*

Russian salad with tuna belly / *Salade russe au ventre de thon*

Burrata cream with tomato / *Crème de burrata à la tomate*

Poached egg with crispy bacon and wild mushrooms / *Oeuf poché avec bacon croustillant et champignons sauvages*

Roast free-range chicken cannelloni / *Cannelloni de poulet fermier rôti*

Mediterranean corvina with season vegetables / *Corvina de Méditerranée avec légumes de saison*

Seafood fideuà with rock fish / *Fideuà aux fruits de mer et poisson de roche*

Sautéed squid with Santa Pau beans and Iberian pork / *Calamar sauté avec haricots de Santa Pau et porc ibérique*

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

Grilled Iberian pork "secreto" with wild mushrooms / *Secreto ibérique grillé avec champignons sauvages*

Beef cheek with foie gras and red wine / *Joue de boeuf avec 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*