

“Tapas avec âme, produits du marché et la touche de notre cuisine”

## POUR COMMENCER

PAIN CRISTAL GRILLÉ AVEC TOMATE ET HUILE D’OLIVE VIERGE EXTRA 3,20

GILDAS DE PIPARRA, ANCHOIS MARINÉS ET OLIVE À L’HUILE D’OLIVE 1,50

OLIVES MARINÉES DE JAÉN 3,50

OLIVES FARCIES AUX ANCHOIS 3,50

FUET EXTRA DE VIC “GRAN LUXE” 6,90

## LES INCONTOURNABLES DE CÁTEDRA

POMMES DE TERRE BRAVAS “CÁTEDRA” AVEC NOTRE SAUCE MAISON 6,50 ★

NOTRE CÉLÈBRE SALADE RUSSE AVEC VENTRÈCHE DE THON 6,90

BÂTONNETS D’AUBERGINE CROUSTILLANTS AVEC MÉLASSE DE CANNE 6,90

POIVRONS DE PADRÓN AVEC FLOCONS DE SEL MALDON 6,90

OMELETTE ESPAGNOLE TRADITIONNELLE AVEC OIGNON CONFIT 5,50

## FRITURES GOURMET

(MINIMUM 2 PIÈCES)

★ CROQUETTES MAISON AU JAMBON IBÉRIQUE, EXTRA CRÉMEUSES 1,90

ANNEAUX DE CALAMARS À L’ANDALOUSE AVEC AÏOLI DOUX 10,90

FINGERS DE POULET CROUSTILLANTS AVEC NOTRE SAUCE MAISON 8,50

## TRÉSORS DE LA MER ET DU FEU

COQUILLES SAINT-JACQUES GRILLÉES AVEC HUILE PROVENÇALE (6 PCS) 14,90

CREVETTES À L’AIL “CHUP-CHUP” 13,90

MOULES DE GALICE VAPEUR À L’ALBARIÑO ET AUX HERBES 7,90

## NOTRE CHARCUTERIE SÉLECTIONNÉE

FROMAGE MANCHEGO AFFINÉ AU LAIT DE BREBIS 9,90

PAIN CRISTAL GRILLÉ AVEC TOMATE ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE 12,90

## BURGUERS & SANDWICHES

★ HAMBURGER BLACK ANGUS XXL AU PAIN BRIOCHÉ 13,50  
SAVOUREUX HAMBURGER DE 200 G DE BŒUF 100% BLACK ANGUS, AVEC BACON CROUSTILLANT, CHEDDAR FONDU, OIGNON ET FRITES MAISON.

HAMBURGER VEGGIE (BEYOND MEAT) 11,90 🌱

AVEC LAITUE, TOMATE, CONCOMBRE FRAIS ET OIGNON DANS UN PAIN BRIOCHÉ, ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON.

BRIOCHE DE POULET CROUSTILLANT 11,90

POULET CROUSTILLANT DANS UN PAIN BRIOCHÉ GRILLÉ, AVEC TOMATE FRAÎCHE, LAITUE ET SAUCE MIEL-MOUTARDE, ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON.



## HORTA I MAR

BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES 12,90 ★

AVEC CARPACCIO DE TOMATE DE SAISON, PESTO DE BASILIC ET PIGNONS

SALADE DE SAUMON FUMÉ ET AGRUMES 12,90

JEUNES POUSSÉS, AVOCAT, TOMATES CERISES, QUARTIERS D’ORANGE ET MIEL-MOUTARDE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 11,90

MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS, FRUITS SECS, TOMATES CERISES ET RÉDUCTION DE MODÈNE

ŒUFS CASSÉS FAÇON CÁTEDRA 11,90

AVEC POMMES DE TERRE SAUTÉES ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE

GAZPACHO ANDALOU MAISON (DE SAISON) 8,90

SERVI AVEC SA GARNITURE TRADITIONNELLE DE LÉGUMES ET CROÛTONS Ración de patatas fritas caseras 4,50

## VIANDES DE CÁTEDRA

QUEUE DE BŒUF MIJOTÉE AU VIN 19,90

(NOTRE SPÉCIALITÉ) CUITE LENTEMENT AU VIN DE RIOJA



★ ENTRECÔTE DE BŒUF DES PYRÉNÉES DE GÉRON (300 G) GRILLÉE 21,90

AVEC POMMES DE TERRE MAISON, POIVRONS DE PADRÓN ET CHIMICHURRI MAISON

CÔTELETTES D’AGNEAU GRILLÉES 19,90

AVEC POMMES DE TERRE RÔTIÉS ET AÏOLI

TRAVERS DE PORC CUITS À BASSE TEMPÉRATURE AVEC SAUCE BBQ 13,90

POULET FERMIER À LA CATALANE 13,90

POULET RÔTI AVEC PRUNEAUX ET PIGNONS, UNE RECETTE TRADITIONNELLE CATALANE

## DE LA MER AUX FOURNEAUX

FILET DE CABILLAUD “À LA LLAUNA” 18,90

AVEC HARICOTS DE SANTA PAU ET SAUTÉ D’AIL ET PAPRIKA

POULPE À LA GALICIENNE GRILLÉ 18,50 ★

AVEC PAPRIKA DE LA VERA SUR LIT DE POMMES DE TERRE ET OIGNONS

SUPRÊME DE SAUMON NORVÉGIEN GRILLÉ 17,90

AVEC WOK DE LÉGUMES FRAIS

CREVETTES ROYALES GRILLÉES 9 UD. 15,90

AVEC PERSILLADE D’AIL ET DE PERSIL, HUILE D’OLIVE VIERGE EXTRA ET FLOCONS DE SEL

CALAMARS DE MÉDITERRANÉE SAUTÉS 13,90

AVEC HUILE PROVENÇALE, OIGNON CARAMÉLISÉ ET TOMATES CERISES

Tous les prix incluent la TVA.

Veillez informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires. Une carte des allergènes est disponible.



## PAELLAS

## RIZ & FIDEUÀ

Tous nos riz sont préparés à la minute

	<i>1 pers.</i>	<i>2 pers.</i>
RIZ AU HOMARD (STYLE BOUILLON)	24,90	– 48,00
PAELLA DE FRUITS DE MER CÁTEDRA ★	18,90	– 36,00
RIZ NOIR “SENYORET” (FRUITS DE MER DÉCORTIQUÉS)	17,90	– 35,00
PAELLA DE POULET ET LÉGUMES	17,50	– 34,00
PAELLA DE LÉGUMES DE SAISON	15,90	– 30,00
FIDEUÀ CATALANE (PAELLA DE PÂTES AVEC FRUITS DE MER DÉCORTIQUÉS ET AÏOLI)	17,50	– 34,00



## PÂTES & PIZZAS

(Pour les plus jeunes)

LASAGNE BOLOGNAISE MAISON GRATINÉE 11,90

RAGÙ TRADITIONNEL DE BŒUF ET PORC, BÉCHAMEL ONCTUEUSE ET FROMAGE GRATINÉ AU FOUR.

MACARONIS À LA FAÇON DE GRAND-MÈRE 10,90

AVEC SAUCE TOMATE MAISON ET CROÛTE DE TROIS FROMAGES GRATINÉS.

PIZZA MARGARITA TOMATE, MOZZARELLA ET ORIGAN 11,50

PIZZA JAMBON TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON ET ORIGAN 12,90

PIZZA QUATRE FROMAGES 13,90

TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, CHÈVRE ET MANCHEGO

## DESSERTS MAISON & DOUCES TENTATIONS

★ CRÈME CATALANE “CÁTEDRA” 6,50

PRÉPARÉE SELON LA RECETTE TRADITIONNELLE AVEC SUCRE CARAMÉLISÉ

CHEESECAKE MAISON AUX FRUITS ROUGES 5,50

CHEESECAKE CRÉMEUX AVEC COULIS DE FRAMBOISE

COULANT AU CHOCOLAT FONDANT 6,90

AVEC CŒUR COULANT ET GLACE VANILLE

CHURROS CROUSTILLANTS AVEC CHOCOLAT CHAUD 4,50

CRÊPE CHAUDE NUTELLA ET BANANE 4,50

CRÊPE FINE GARNIE DE CHOCOLAT NOISETTE ET FRUITS FRAIS

★ PAIN PERDU BRIOCHÉ CARAMÉLISÉ (NOTRE SPÉCIALITÉ) 6,50

BOL DE GLACE ASSORTIE 4.25 POUDING MAISON AVEC CRÈME FOUETTÉE 3,90