

CATHEDRAL'S STEAKHOUSE RESTAURANT



STARTERS

COLD APPETISERS

- 1.1_Green Salad
- 1.2_Caesar Salad

Beacon, Grilled Chicken, Fried Onion y Parmesno

- 1.3_Andalusian Salad

Surimi, Pineapple, Walnuts, Raisins y Honey Vinaigrette

- 1.4_Carpaccio of Salmón

- 1.5_Beef Steak Tartar

On Sweet Bread

HOT APPETISERS

- 2.1_Shrimp's Twister

With Sweet and Sour Sauce

- 2.2_Sautéed Vegetables

With Modena Vinegar and Parmesano

- 2.3_Ox Tail Croquettes

- 2.4_Organic Eggs with Potatoes

and Iberian Manto

COLD MEATS & CHEESES

- 3.1_Iberian Chorizo (140gr)

- 3.2_Iberian Salchicón (140gr)

- 3.3_Mancheño's Cheese (140gr)

- 3.4_Premium Iberian Acorn-fed Cured Ham (150gr)

- 3.5_Iberian Cold Meats Platter (240gr)

MAINS

RICE DISHES

- 4.1_Pork Cheek in Red Wine and Wild Mushroom Rice

Price Per Person/Min. 2 Persons

- 4.2_Lobster Rice

Price Per Person/Min. 2 Persons

FISH

- 5.1_Grilled Prawns

with Green Salad (400gr)

- 5.2_Grilled Dorada

with Potatoes, Vegetables and Green Sauce

- 5.3:Sautéed Noodles

with Vegetables and Salmón

MEATS

- 6.1_Steakhouse Hamburger

- 6.2_Iberian Pork Tenderloin

with Honey and Mustard Sauce

- 6.3_Pork Cheek in Red Wine

- 6.4_Veal Ribs

with Barbecue Sauce and Fried Onion (500 gr aprox.)

- 6.5_Veal Entrecote Tataki

Aged at least 30 days (450 gr aprox)

- 6.6_Beef Sirloin with Pepper Sauce

(300 gr aprox)

- 6.7_Ox Porterhouse Steak

Aged at least 30 days (1 kg aprox)

Servicio Bajo Demanda

Service Per Person 1,50

Extra Sauce 0,50

Vegetables/Rice 1,90



Rare



Medium



Well Done

Tips Are Included

CATHEDRAL'S STEAKHOUSE

ENTRÉES

RESTAURANT



FROIDES

1.1_Salade Verte

1.2_Salade César

Beacon, Poulet Grillé, Oignon Frite y Parmesno

1.3_Salade Andalusi

Surimi, Ananas, Noix, Raisins Secs et Vinaegrette au Miel

1.4_Carpaccio de Saumon

1.5_Tartare de Steak de Boeuf

sur Pan Sucre

CHAUDES

2.1_Twistter des Crevettes

avec Sauce Aigre Douce

2.2_Légumes Sautés

au Vinaegrette Balsamique et Parmessano

2.3_Croquettes de Queu de Taureau

2.4_Oeufs Écologiques avec Frites

sous le Manteau Ibérique

CHARCUTERIES ET FROMAGES

3.1_Chorizo Ibérique(140gr)

3.2_Salchicón Ibérique(140gr)

3.3_Fromage Manchego (140gr)

3.4_Jambon de Porc Ibérique nourri aux glans (150gr)

3.5_Planche Ibérique (240gr)

PLATS PRINCIPAUX

RIZ

4.1_Riz Jou de Porc au Vin Rouge et aux Champignons

Prix Par Person/Min. 2 Persons

4.2_Riz de Homard

Prix Par Person/Min. 2 Persons

POISSONS

5.1_Crevettes Grillées

avec Salade Verte (400gr)

5.2_Dorada Grillée

avec Frites et Légumes Sautés

5.3:Nouilles Sautées

avec Légumes et Saumon

VIANDES

6.1_Burguer Steakhouse

6.2_Longue de Porc Ibérique nourri aux glans

avec Sauce Miel et Moutarde

6.3_Jou de Porc au Vin Rouge

6.4_Côte de Boeuf

avec Sauce Barbecue et Oignon Frite (500 gr aprox.)

6.5_Tataki d'Entrecôte de Veau

au moins 30 jours de maturation (450 gr aprox)

6.6_Filet de Boeuf avec Sauce au Poivre

(300 gr aprox)

6.7_Steak de Boeuf

Aau moins 30 jours de maturation (1 kg aprox)

Servicio Bajo Demanda

Service Par Person

1,50

Extra Sauce

0,50

Légumes/Riz

1,90



Saignant



À Point



Bien Cuit

Taxes Incluses

CATHEDRAL'S STEAKHOUSE

ENTRANTES RESTAURANT



FRIOS

1.1_Ensalada Verde

1.2_Ensalada César

Beacon, Pollo, Cebolla Frita y Parmesno Reggiano

1.3_Ensalada Andalusi

Surimi, Piña, Nueces, Pasas y Vinagreta Miel

1.4_Carpaccio de Salmón

1.5_Steak Tartar de Ternera

Sobre Torta de Inés Rosales

CALIENTES

2.1_Crujiente de Langostino

Con Salsa Agridulce

2.2_Salteado de Verduras

Con Vinagreta de Módena y Parmesano Reggiano

2.3_Croquetas de Cola de Toro

2.4_Huevos Camperos con Patatas

Bajo Manto Ibérico

CHACINAS Y QUESOS

3.1_Chorizo Ibérico (140gr)

3.2_Salchicón Ibérico (140gr)

3.3_Queso Manchego (140gr)

3.4_Jamón Ibérica (150gr)

3.5_Bandeja Ibérica (240gr)

PRINCIPALES

ARROCES

4.1_Arroz con Carrillada y Setas

Precio por Persona/Min. dos personas

4.2_Arroz con Bogavante

Precio por Persona/Min. dos personas

PESCADOS

5.1_Gambones a la Parrilla

Sobre Base de Ensalada Verde (400gr)

5.2_Dorada a la Parrilla

con Patatas, Verduras y Salsa Verde

5.3_Tallarines Salteados

con Verduras y Salmón

CARNES

5.1_Hamburguesa Steakhouse

5.2_Presa Ibérica

Con Salsa Miel y Mostaza

5.3_Carrillada de Cerdo al Vino Tinto

5.3_Costillas de Ternera

Con Salsa Barbacoa y Cebolla Crujiente (500 gr aprox.)

5.4_Entrecot de Ternera

Madurado a 30 días (450 gr aprox)

5.5_Solomillo de Ternera a la Pimienta

(300 gr aprox)

5.6_Chuletón de Vaca Rubia Gallega

madurado a 30 días (1 kg aprox)

Servicio Bajo Demanda

Servicio Pan y Picos 1,50

Extra Salsa 0,50

Verduras/Arroz 1,90



Poco Hecho



Punto



Hecho

Precios con IVA Incluido