



EL COLMADO

Gilda Matilda (2 u)	3.90€
Aceitunas con mojo picón	4.50€



LA DESPENSA (TAPAS)

Croquetas de jamón / queso de cabra con cebolla caramelizada / bacalao y gamba roja	2.25€
Tortilla de bacalao abierta con ajos tiernos	11.45€
Huevos enfadados con gambas de cristal	14.40€
Huevos enfadados con jamón ibérico	14.40€
Calamarcitos de playa frescos a la andaluza con mahonesa de cítricos	18.35€
Bravas Matilda	8.00€
Chips de alcachofa con romesco	10.95€
Ensaladilla rusa Matilda	11.40€
Ceviche de gambas con mango y chips de plátano macho	13.50€
Brioche de costilla de cerdo a baja temperatura (3 u)	10.95€
Brioche de tartar de atún con salsa de humo (3 u)	10.95€
Plato de jamón (paletilla ibérica) con coca de Argentona	18.50€
Provolone con sobrasada de Mallorca, miel y orégano	11.25€
Pan de coca de Argentona con tomate y AOVE	4.00€



EL HUERTO

Ensalada de corazón de burrata, rúcula, finas láminas de espárragos, piñones y salsa pesto	13.50€
--	--------

Mézclum, cherry pera, ventresca de atún, anchoas, Kalamata y piparras	14.50€
---	--------

Ensalada templada de queso de cabra, mézclum y vinagreta de frutos secos	12.90€
--	--------



LA CARNICERÍA *a la Brasa Jospet*

Butifarra de Balaguer	11.35€
Entrecot de Girona (300 g)	21.80€
Picaña	18.35€
Ribs a baja temperatura a la brasa con salsa BBQ	17.85€
Secreto ibérico de bellota	22.90€
Txuleton de vaca del País Vasco 40 días de maduración a la piedra (1 kg)	58.00€
Burger Matilda (brie, jamón ibérico, crema de trufa y setas)	16.90€
Burger Moulin Rouge (queso raclette, bacon y cebolla caramelizada)	16.90€
Burger vegana (burger vegana con aguacate, lechuga, tomate y pan de coca)	16.90€
Burger on the road (bacon, cebolla caramelizada, lechuga, queso cheddar, tomate)	16.90€



Todas las carnes vienen acompañadas de patatas fritas o patata al horno

LA PESCADERÍA

Salmon a la brasa	17.85€
Lubina a la donostiarra	22.50€
Bacalao confitado con muselina de ajo	17.85€

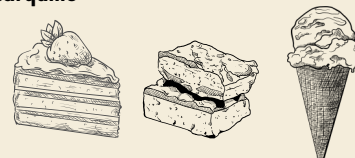


LA PASTAIA

Pizza Margarita (tomate, queso mozzarella y orégano)	10.90€
Pizza de jamón ibérico (tomate, queso mozzarella, huevo, jamón ibérico y orégano)	14.90€
Pizza tartufata (tomate, queso, piñones tostados, orégano y aceite trufado)	15.50€
Pizza Matilda (tomate, queso mozzarella, queso de cabra, sobrasada, orégano y miel)	13.90€
Pizza Caprese (tomate, queso mozzarella, tomates cherry, stracciatella, pesto y rúcula)	13.50€
Lasaña tradicional de carne gratinada	10.50€

LOS CAPRICHOS DE MATILDA

Tarta de queso con galleta de canela	7.50€
Tiramisú	6.85€
Brownie con helado de vainilla	6.85€
Crema catalana	5.25€
Milhojas de crema y fresa	6.85€
Torrija Matilda 1929	6.85€
Helado de vainilla sobre cama de dulce de leche y crujiente de barquillo	7.50€



ESPAI MODERNISTA

MATILDA

DES DE 1929

1929

TALLER DE CONSTRUCCIÓN



SR. LORENZO TOMÁS Y RENAU

Fue el primer propietario del espacio y su constructor, convirtiéndolo en su taller de obras.



ANDRÉS M. CALZADA ECHEVARRÍA

Fue diseñada por el arquitecto Andrés M. Calzada Echevarría (1892-1938), discípulo de Gaudí. En Barcelona realizó obras como la Casa Madurell (1926), los Almacenes Tomás Colom (1928) y, junto a José María Jujol, el Palacio del Trabajo para la Exposición Internacional de 1929.

1969

IGLESIA EVANGELISTA

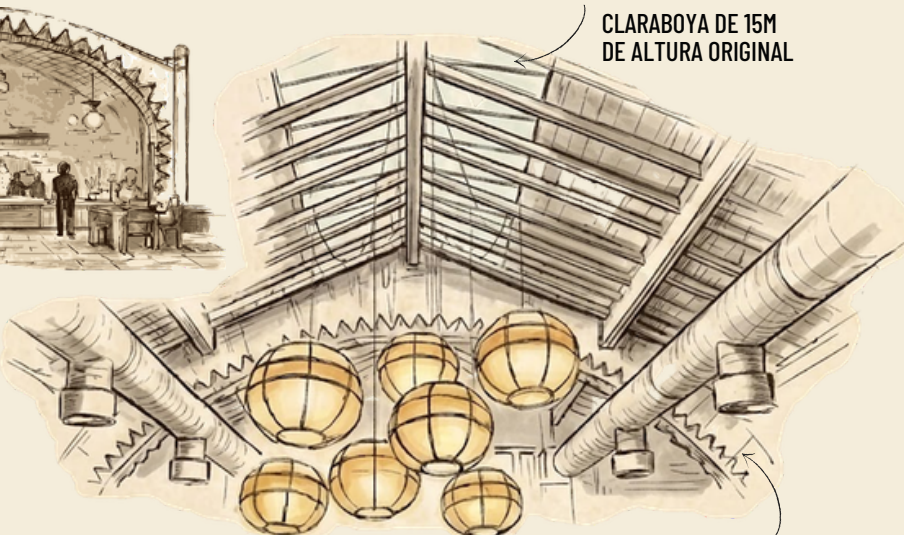
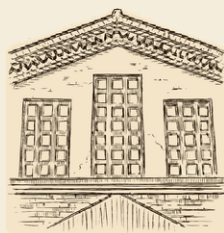


Después de cuarenta años de su construcción, en 1969 pasó a ser una iglesia protestante.

1999-ACTUALIDAD

RESTAURANTE MATILDA

Matilda nace como restaurante, brindando desde entonces una amplia oferta gastronómica de cocina mediterránea contemporánea honesta de temporada, producto del entorno y memoria familiar reinterpretada, ofreciendo así también los mejores platos de brasa del mercado.



CLARABOYA DE 15M DE ALTURA ORIGINAL

FACHADA ORIGINAL

ARCADAS MODERNISTAS

HOY

En la calle Plana de l'Hospital, a menos de un minuto del Monasterio de Sant Cugat (Barcelona), se encuentra el Restaurante Matilda.

Un espacio modernista, donde aún se conservan los elementos modernistas de su arquitectura inicial (fachada, arcadas y claraboya), los cuales, combinados con su excelente diseño de interiores contemporáneo, logran crear un ambiente elegante y acogedor.





EL COLMADO

Gilda Matilda (2 u)	3.90€
Olives amb mojo picón	4.50€



LA DESPENSA (TAPES)

Croquetes de pernil / formatge de cabra amb ceba caramel·litzada / bacallà i gamba vermella 2.25€

Truita de bacallà oberta amb alls tendres 11.45€

Ous empenyats amb gambes de vidre 14.40€

Ous empenyats amb pernil ibèric 14.40€

Calamarsons de platja frescos a l'andalusa amb maionesa de cítrics 18.35€

Braves Matilda 8.00€

Xips de carxofa amb romesco 10.95€

Amanida russa Matilda 11.40€

Ceviche de gambes amb mango i xips de plátano macho 13.50€

Brioix de costella de porc a baixa temperatura (3 u) 10.95€

Brioix de tàrtar de tonyina amb salsa de fum (3 u) 10.95€

Plat de pernil (espatlla ibèrica) amb coca d'Argentona 18.50€

Provolone amb sobrassada de Mallorca, mel i orenga 11.25€

Pa de coca d'Argentona amb tomàquet i OOVE 4.00€



L'HORT

Amanida de cor de burrata, ruca, fines làmines d'espàrrecs, pinyons i salsa pesto 13.50€

Méscum, cherry pera, ventresca de tonyina, anxoves, Kalamata i piparres 14.50€

Amanida tèbia de formatge de cabra, méscum i vinagreta de fruits secs 12.90€



LA CARNISSERIA a la Brasa Jasper

Botifarra de Balaguer 11.35€

Entrecot de Girona (300 g) 21.80€

Picanya 18.35€

Costelles a baixa temperatura a la brasa amb salsa BBQ 17.85€

Secret ibèric de gla 22.90€

Txuleton de vaca del País Basc de 40 dies de maduració a la pedra (1 kg) 58.00€

Burger Matilda (brie, pernil ibèric, crema de tòfona i bolets) 16.90€

Burger Moulin Rouge (formatge raclette, bacó i ceba caramel·litzada) 16.90€

Burger vegana (burger vegana amb alvocat, enciam, tomàquet i pa de coca) 16.90€

Burger on the road (bacó, ceba caramel·litzada, enciam, formatge cheddar i tomàquet) 16.90€



Totes les carns van acompanyades de patates fregides o patata al forn.



LA PEIXATERIA

Salmó a la brasa 17.85€

Llobarro a la donostiarra 22.50€

Bacallà confitat amb mussolina d'all 17.85€



LA PASTAIA

Pizza Margarida (tomàquet, formatge mozzarella i orenga) 10.90€

Pizza de pernil ibèric (tomàquet, formatge mozzarella, ou, pernil ibèric i orenga) 14.90€

Pizza tartufata (tomàquet, formatge, pinyons torrats, orenga i oli trufat) 15.50€

Pizza Matilda (tomàquet, formatge mozzarella, formatge de cabra, sobrassada, orenga i mel) 13.90€

Pizza Caprese (tomàquet, formatge mozzarella, tomàquets cherry, stracciatella, pesto i ruca) 13.50€

Lasanya tradicional de carn gratinada 10.50€



ELS CAPRICIS DE MATILDA

Pastís de formatge amb galeta de canyella 7.50€

Tiramisú 6.85€

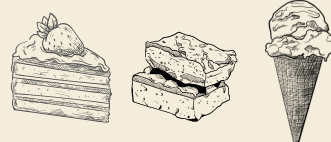
Brownie amb gelat de vainilla 6.85€

Crema catalana 5.25€

Milfulls de crema i maduixa 6.85€

Torrija Matilda 1929 6.85€

Gelat de vainilla sobre llet de dolç de llet i cruixent de neula 7.50€



ESPai MODERNISTA

MATILDA

DES DE 1929

1929

TALLER DE CONSTRUCCIÓ



SR. LLORENÇ TOMÀS I RENAU

Va ser el primer propietari de l'espai i el seu constructor, convertint-lo en el seu taller d'obres.



ANDRÉS M. CALZADA ECHEVARRÍA

L'espai va ser dissenyat per l'arquitecte Andrés M. Calzada Echevarría (1892-1938), deixeble de Gaudí. A Barcelona va realitzar obres com la Casa Madurell (1926), els Magatzems Tomás Colom (1928) i, juntament amb Josep Maria Jujol, el Palau del Treball per a l'Exposició Internacional de 1929.

1969

ESGLÉSIA EVANGELISTA

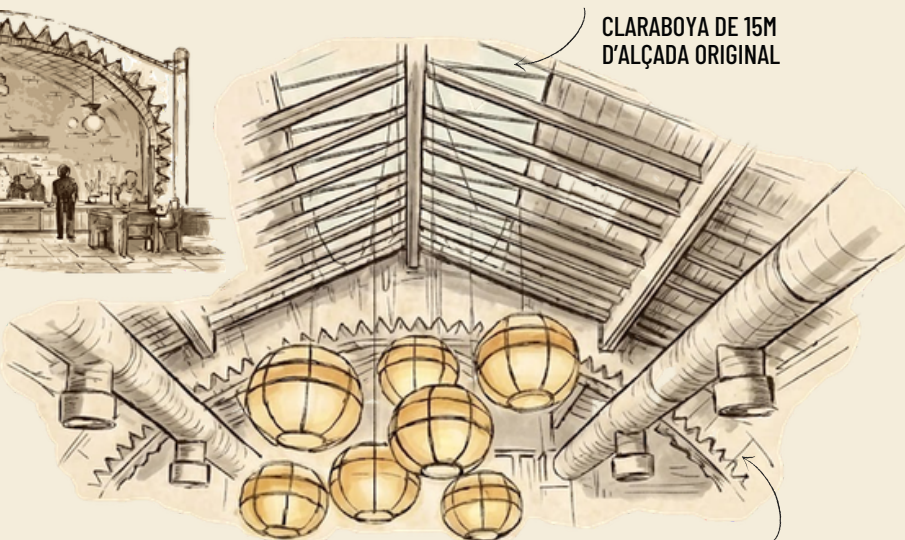
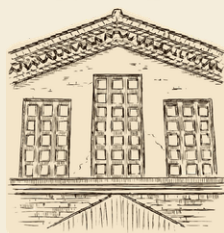


Quaranta anys després de la seva construcció, el 1969, l'edifici va passar a ser una església protestant.

1999-ACTUALITAT

RESTAURANTE MATILDA

Matilda neix com a restaurant, oferint des d'aleshores una àmplia oferta gastronòmica de cuina mediterrània contemporània: honesta, de temporada, amb productes de proximitat i una memòria familiar reinterpretada, destacant també pels seus plats a la brasa.



CLARABOYA DE 15M D'ALÇADA ORIGINAL

FAÇANA ORIGINAL

ARCADES MODERNISTES

AVUI

Al carrer Plana de l'Hospital, a menys d'un minut del Monestir de Sant Cugat (Barcelona), es troba el Restaurant Matilda. Un espai modernista on encara es conserven els elements arquitectònics originals (fatxada, arcades i claraboia), els quals, combinats amb un disseny d'interiors contemporani, creen un ambient elegant i acollidor.





THE GROCERY STORE

Gilda Matilda (skewer) (2 pcs)	3.90€
Olives with mojo picón sauce	4.50€



TAPAS

Croquettes: iberian ham / goat cheese with caramelized onion / cod and red prawn	2.25€
Open cod omelet with young garlic	11.45€
"Angry eggs" (broken eggs) with crystal prawns	14.40€
"Angry eggs" with Iberian ham	14.40€
Fresh fried baby squid with citrus mayonnaise	18.35€
Matilda Bravas (spicy potatoes)	8.00€
Artichoke chips with romesco sauce	10.95€
Matilda Russian salad	11.40€
Prawn ceviche with mango and "plátano macho" chips	13.50€
Low-temperature pork rib brioche (3 pcs)	10.95€
Tuna tartare brioche with smoke sauce (3 pcs)	10.95€
Iberian pork shoulder ham platter with Argentona "coca" flatbread	18.50€
Provolone cheese with Mallorca sobrasada, honey, and oregano	11.25€
Argentona bread with tomato and olive oil	4.00€



VEGETABLE GARDEN

Burrata heart salad with arugula, thin asparagus strips, pine nuts, and pesto sauce	13.50€
Mesclun, pear cherry tomatoes, tuna belly, anchovies, Kalamata olives, and piparras	14.50€
Warm goat cheese salad with mesclun and nut vinaigrette	12.90€



THE BUTCHER From the Jospier Grill

Balaguer sausage	11.35€
Girona Entrecôte (300 g)	21.80€
Picaña	18.35€
Low-temperature grilled ribs with BBQ sauce	17.85€
Acorn-fed Iberian "secreto" (pork cut)	22.90€
Basque Country beef txuleton, 40-day dry-aged, served on a hot stone (1 kg)	58.00€
Matilda Burger (brie, Iberian ham, truffle cream, and mushrooms)	16.90€
Moulin Rouge Burger (raclette cheese, bacon, and caramelized onion)	16.90€
Vegan Burger (vegan patty with avocado, lettuce, tomato, and bread)	16.90€
On the Road Burger (bacon, caramelized onion, lettuce, cheddar cheese and tomato)	16.90€



All meats are served with a side of French fries or baked potato.



THE FISH MARKET

Grilled salmon	17.85€
Donostiarra-style sea bass	22.50€
Confit cod with garlic mousseline	17.85€



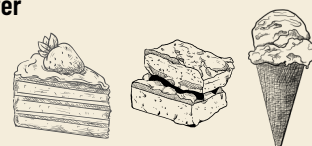
LA PASTAIA

Margherita Pizza (tomato, mozzarella cheese and oregano)	10.90€
Iberian ham Pizza (tomato, mozzarella cheese, egg, Iberian ham and oregano)	14.90€
Tartufata Pizza (tomato, cheese, toasted pine nuts, oregano and truffle oil)	15.50€
Matilda Pizza (tomato, mozzarella cheese, goat cheese, sobrasada, oregano and honey)	13.90€
Caprese Pizza (tomato, mozzarella cheese, cherry tomatoes, stracciatella, pesto and arugula)	13.50€
Traditional baked meat lasagna	10.50€



MATILDA'S SWEET WISHES

Cheesecake with cinnamon cookie base	7.50€
Tiramisu	6.85€
Brownie with vanilla ice cream	6.85€
Crema catalana (traditional custard)	5.25€
Cream and strawberry mille-feuille	6.85€
Matilda 1929 Torrija (Spanish French toast)	6.85€
Vanilla ice cream on a bed of dulce de leche with a crispy wafer	7.50€



ESPAI MODERNISTA

MATILDA

DES DE 1929

1929

CONSTRUCTION WORKSHOP



MR. LLORENÇ TOMÀS I RENU

He was the original owner and builder of the space, transforming it into his construction workshop.



ANDRÉS M. CALZADA ECHEVARRÍA

The building was designed by the architect Andrés M. Calzada Echevarría (1892-1938), a disciple of Gaudí. In Barcelona, his works include Casa Madurell (1926), the Tomás Colom Warehouses (1928) and, alongside Josep Maria Jujol, the Palace of Labor for the 1929 International Exhibition.

1969

EVANGELICAL CHURCH

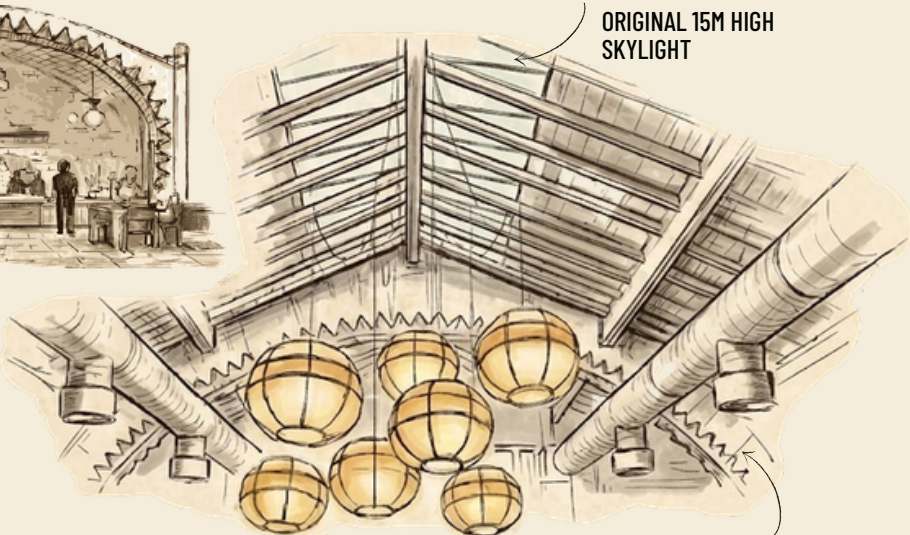


Forty years after its construction, in 1969, the building became a Protestant church.

1999-PRESENT

MATILDA RESTAURANT

Matilda was established as a restaurant, offering an extensive gastronomic range of contemporary Mediterranean cuisine: honest, seasonal, locally sourced, and based on reinterpreted family memories. It is also renowned for serving the finest grilled dishes on the market.



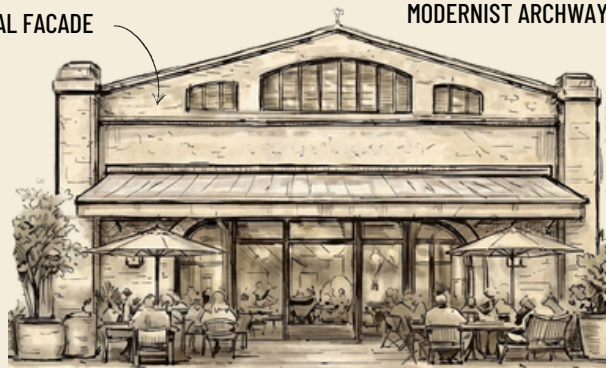
ORIGINAL 15M HIGH SKYLIGHT

ORIGINAL FACADE

MODERNIST ARCHWAYS

TODAY

Located on Carrer Plana de l'Hospital, less than a minute from the Monastery of Sant Cugat (Barcelona), you will find Matilda Restaurant. A Modernista space that still preserves its original architectural features (facade, arches, and a 15m high skylight), which, combined with elegant contemporary interior design, create a warm and sophisticated atmosphere.





L'ÉPICERIE

Gilda Matilda (brochette) (2U)	3.90€
Olives à la sauce mojo picón	4.50€



LES TAPAS

Croquettes de jambon / fromage de chèvre et oignons caramélisés / morue et crevettes rouges	2.25€
Omelette ouverte à la morue et à l'ail tendre	11.45€
Œufs en colère aux crevettes cristallines	14.40€
Œufs en colère au jambon ibérique	14.40€
Calamars frais à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes	18.35€
Bravas Matilda	8.00€
Chips d'artichauts à la sauce romesco	10.95€
Salade russe de Matilda	11.40€
Ceviche de crevettes aux chips de mangue et de platano macho	13.50€
Brioche aux côtes de porc cuites à basse température (3U)	10.95€
Brioche tartare de thon avec sauce fumée (3U)	10.95€
Assiette de jambon (épaule ibérique) accompagnée de coca d'Argentona	18.50€
Provolone avec sobrasada majorquine, miel et origan	11.25€
Pain de coca d'Argentona avec tomate et huile d'olive extra vierge	4.00€



LE POTAGER

Salade de cœur de burrata avec roquette, asperges finement tranchées, pignons de pin et sauce pesto	13.50€
Salade avec ventre de thon, cherrys, anchois, olives kalamata et piparras	14.50€
Salade tiède de fromage de chèvre, mesclun et vinaigrette aux noix	12.90€



LA BOUCHERIE À la Braise Jospier

Saucisse Balaguer	11.35€
Entrecôte de Girona (300gr)	21.80€
Picaña	18.35€
Côtes de porc cuites lentement au barbecue avec sauce bbq	17.85€
Secreto de porc ibérique nourri aux glands, grillé	22.90€
Entrecôte de bœuf du Pays basque sur pierre, maturée pendant 40 jours (1 Kg)	58.00€
Burger Matilda (Brie, jambon ibérique, crème de truffe et champignons)	16.90€
Burger Moulin Rouge (fromage raclette, bacon et oignon caramélisé)	16.90€
Burger Vegan (avec avocat, laitue, tomate et pain)	16.90€
Burger On the Road (bacon, oignon caramélisé, laitue, cheddar et tomate)	16.90€



Toutes les viandes sont servies avec des frites ou une pomme de terre au four.

LA POISSONNIÈRE

Saumon grillé	17.85€
Bar a la Donostiarra	22.50€
Cabillaud confit avec mousseline à l'ail	17.85€

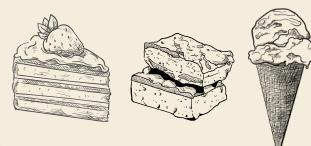


LA PASTAIA PIZZA

Pizza Margherita (tomate, mozzarella et origan)	10.90€
Pizza au jambon ibérique (tomate, mozzarella, œuf, jambon ibérique et origan)	14.90€
Pizza tartufata (tomate, fromage, pignons de pin grillés, origan et huile de truffe)	15.50€
Pizza Matilda (tomate, mozzarella, fromage de chèvre, sobrasada, origan et miel)	13.90€
Pizza Caprese (tomate, mozzarella, tomates cerises, stracciatella, pesto et roquette)	13.50€
Lasagnes traditionnelles à la viande gratinées	10.50€

LES CAPRICES DE MATILDA

Gâteau au fromage avec biscuit à la cannelle	7.50€
Tiramisù	6.85€
Brownie avec glace à la vanille	6.85€
Crème catalane	5.25€
Mille-feuille à la crème et aux fraises	6.85€
Pain perdu (Torrija) Matilda 1929	6.85€
Glace à la vanille sur un lit de confiture de lait (douce de leche) et gaufrette croustillante	7.50€



ESPAI MODERNISTA
MATILDA
DES DE 1929

1929

ATELIER DE CONSTRUCTION



M. LLORENÇ TOMÀS I RENAU

Premier propriétaire et constructeur de l'espace, il en fit son atelier de travaux.



ANDRÉS M. CALZADA ECHEVARRÍA

Le bâtiment a été conçu par l'architecte Andrés M. Calzada Echevarría (1892-1938), disciple de Gaudí. À Barcelone, il a réalisé des œuvres telles que la Casa Madurell (1926), les Entrepôts Tomàs Colom (1928) et, aux côtés de Josep Maria Jujol, le Palais du Travail pour l'Exposition Internationale de 1929.

1969

ÉGLISE ÉVANGÉLIQUE

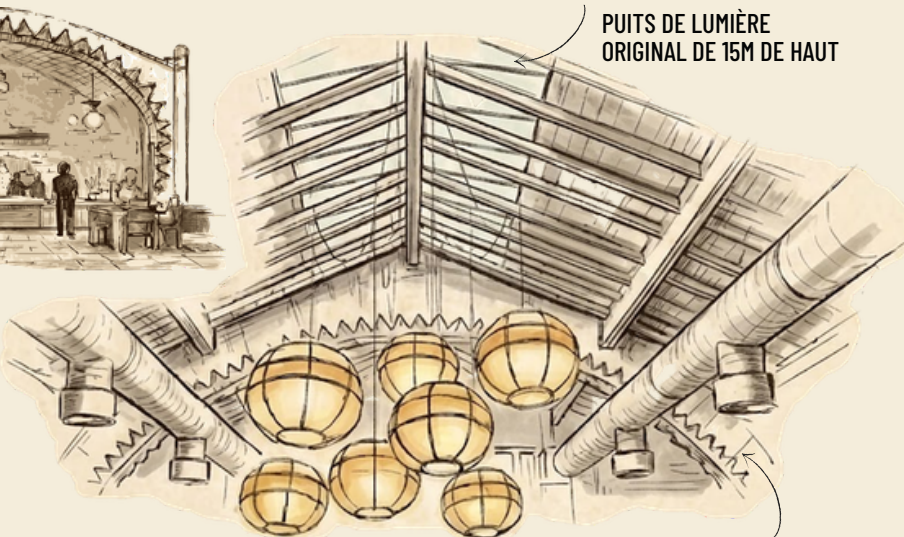


Quarante ans après sa construction, en 1969, le lieu est devenu une église protestante.

1999-PRÉSENT

MATILDA RESTAURANT

Matilda voit le jour en tant que restaurant, proposant depuis lors une large offre gastronomique de cuisine méditerranéenne contemporaine : honnête, de saison, avec des produits locaux et une mémoire familiale réinterprétée, tout en offrant les meilleures grillades du marché.



PUITS DE LUMIÈRE
ORIGINAL DE 15M DE HAUT

AUJOURD'HUI

Situé dans la rue Plana de l'Hospital, à moins d'une minute du Monastère de Sant Cugat (Barcelone), se trouve le Restaurant Matilda. Un espace moderniste qui conserve ses éléments architecturaux d'origine (façade, arcades et puits de lumière de 15 m de haut), lesquels, alliés à une décoration intérieure contemporaine, créent une ambiance à la fois élégante et chaleureuse.

FAÇADE ORIGINALE

ARCADES MODERNISTES

