

*Es un placer volverte a ver. Estamos aquí gracias a ti.
Vamos a disfrutar de los nuevos tiempos.*

Cositas para picar

- Coca de pan tostada con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 3,95 €
- Anchoas del Cantábrico con olivas de Calamata, tomates y esferas de aceite de oliva 19,80 €
- Jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" cortado a mano 27,50 €
- Dados de bacalao desalados en tempura con salsa de romesco 17,80 €
- Croquetas de jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" 14,80 €
- Almejas a la plancha con limón y aceite de oliva virgen 25,60 €
- Buñuelos de queso manchego 12,80 €

Entrantes

- Crema fría de gambas con croutons 16,80 €
- Ensalada de hojas variadas, tomate y olivas de Calamata 14,00 €
- Ensalada César con pollo a baja temperatura y nuestra salsa especial 17,50 €
- Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún y olivas de Calamata 18,50 €
- Burrata sobre cama de salsa pesto, tomates cereza y fresas 17,50 €
- Terrina de hígado de pato con tostaditas de frutos secos y gelatina de vino dulce 19,80 €
- Carpaccio de ternera ecológica con piñones garrapiñados, gelatina de vino dulce y helado de foie 21,40 €
- Tartar de atún aliñado con salsa de ostras y soja, emulsión de aguacate y pico de gallo 25,80 €
- Rigattoni con tomate sofrito, ricotta y albahaca fresca 13,90 €
- Pulpo a la parrilla con patatas confitadas, alioli de pimentón y sal gruesa 23,90 €
- Canelón de tres carnes asadas con bechamel y gratinados con parmesano 16,50 €

Con Arroz del Delta

- Paella de pescado y marisco 29,60 €
- Paella de verduras de temporada 19,45 €
- Arroz caldoso de bogavante 34,90 €
- "Rossejat" de fideos con sepia y gambas 22,50 €
- Paella mixta 24,80 €

Sugerencias de Jordi Anglè

- Canelón de rape y gambas con crema de crustáceos 29,50 €
Solomillo de ternera ecológica de los Pirineos con pimientos de Padrón 32,50 €
Rapito de Rosas al horno con patatas y refrito de ajos y guindilla 34,20 €

Pescado de la barca

- Rape a la plancha con mini verduras al wok 29,75 €
Rodaballo con salteado de cebolla tierna, ajos tiernos, olivas, tomate y guindilla 29,80 €
Atún rojo a la plancha con verduras y salsa de miel y soja con sésamo 29,80 €
Bacalao con sofrito de cebolla agridulce, tinta y pesto 26,30 €
Cazuelita de rape a la marinera con patatas, almejas y picada 32,50 €
Lubina o dorada (al horno, a la sal, a la Donosti) con verduras salteadas p.s.m

Carnes, brasa y horno

- Paletilla de cordero cocinada a 63º durante 20 horas con patatas, cebolla y tomate 31,50 €
Solomillo de vaca madurada 30 días a la brasa con gratén de patata y crema de estragón 31,20 €
Solomillo de vaca madurada 30 días a la piedra con pimientos de Padrón 31,20 €
Meloso de ternera cocinada a baja temperatura con cremoso de patata y chips de verduras 25,50 €
Hamburguesa de ternera ecológica de los Pirineos con patatas aliñadas 17,90 €
Steak tartare con sus condimentos y tostaditas de frutos secos 31,50 €
Chuletón (800 gr.) a la piedra con patatas fritas y pimientos de Padrón 66 €
Tataki de vaca madurada con patatas asadas 28,70 €

@xaletdemontjuic

#cuinadalçada

10% IVA INCLUIDO

DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN

Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero hay platos que los podemos realizar con las mínimas trazas posibles. Consúltelo al realizar su pedido.

Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta.

Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006