

PER A PICAR

| | |
|---|---------|
| Coca de pa torrada amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra | 3,95 € |
| Anxoves del Cantàbric amb olives de Kalamata, tomàquets i esferes d'oli d'oliva | 20,80 € |
| Pernil ibèric de gla "Juan Manuel" tallat a mà | 28,50 € |
| Daus de bacallà dessalats en tempura amb salsa romesco | 19,80 € |
| Croquetes de pernil ibèric de gla "Juan Manuel" | 15,80 € |
| Cloïsses a la planxa amb llimona i oli d'oliva verge | 28,60 € |
| Bunyols de formatge manxec | 12,80 € |

ENTRANTS

| | |
|---|---------|
| Amanida de fulles variades, tomàquet i olives de Kalamata | 14,00 € |
| Amanida Cèsar amb pollastre a baixa temperatura i la nostra salsa especial | 17,50 € |
| Terrina de fetge d'ànec amb torradetes de fruits secs i gelatina de vi dolç | 23,90 € |
| Tàrtar de tonyina amanit amb salsa d'ostres i soja, emulsió d'alvocat i "pico de gallo" | 27,80 € |
| Rigattoni amb tomàquet sofregit, ricotta i alfàbrega fresca | 13,90 € |
| Pop a la graella amb patates confitades, allioli de pebre vermell i sal grossa | 25,90 € |
| Canelons de tres carns rostides amb beixamel i gratinats amb parmesà | 16,50 € |
| Carpaccio amb parmesà, tomàquet semisec i ruca | 18,50 € |
| Hummus de verduretes cruixents i torradetes | 14,50 € |
| Verdures al vapor amb maionesa d'algues | 16,50 € |

ARRÒS

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Paella de peix i marisc | 30,60 € |
| Paella de verdures de temporada | 19,45 € |
| Arròs caldós de llamàntol | 36,40 € |
| Rossejat de fideus amb sípia i gambes | 24,50 € |
| Paella mixta | 25,80 € |

SUGGERÈNCIES DEL XEF

| | |
|---|----------------|
| <i>Gaspatxo de maduixes i tomàquet, formatge fresc i perles d'oli</i> | 16,90 € |
| <i>Amanida de tomàquet de temporada, ventresca i ceba tendra</i> | 17,80 € |
| <i>Caneló de rap i gambes amb crema de crustacis</i> | 31,60 € |
| <i>Burrata amb tomàquets cherry i salsa pesto</i> | 17,20 € |
| <i>Fideus a la cassola a la marinera amb rap, cloïsses i gambetes</i> | 26,50 € |
| <i>Ou a baixa temperatura, parmentier i molles de pa cruixent</i> | 16,50 € |
| <i>Raviolis d'ànec i pera amb crema de formatge parmesà</i> | 15,50 € |
| <i>Carpaccio de peus de porc, pinyons torrats i foie</i> | 21,30 € |
| <i>Filet de vedella ecològica dels Pirineus amb pebrots de Padrón</i> | 33,50 € |
| <i>Rapet de Roses al forn amb patates i refregit d'alls i bitxo</i> | 35,40 € |
| <i>Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet</i> | 29,20 € |

PEIXOS

| | |
|---|---------|
| Rap a la planxa amb mini verdures al wok | 30,70 € |
| Turbot amb saltat de ceba tendra, alls tendres, olives, tomàquet i bitxo | 31,80 € |
| Tonyina vermella a la planxa amb verdures i salsa de mel i soja amb sèsam | 32,50 € |
| Bacallà amb sofregit de ceba agredolça, tinta i pesto | 28,30 € |
| Cassoleta de rap a la marinera amb patates, cloïsses i picada | 34,50 € |
| Llobarro o orada (al forn, a la sal, a la Donosti) amb verdures saltades | p.s.m |
| Llenguado a la planxa amb verdures saltades | 31,60 € |

CARNS

| | |
|--|---------|
| Espatlla de xai cuinada a 63º durant 20 hores amb patates, ceba i tomàquet | 33,50 € |
| Filet de vaca madurada 30 dies a la brasa amb gratin de patata i crema d'estragó | 33,20 € |
| Filet de vaca madurada 30 dies a la pedra amb pebrots de Padrón | 33,20 € |
| Melós de vedella cuinada a baixa temperatura amb cremós de patata i xips de verdures | 26,50 € |
| Hamburguesa de vedella ecològica dels Pirineus amb patates amanides | 17,90 € |
| Steak tartare amb els seus condiments i torradetes de fruits secs | 32,50 € |
| "Chuletón" (800 gr.) a la pedra amb patates fregides i pebrots de Padrón | 66 € |

@xaletdemontjuic

#cuinadalçada

10% IVA INCLÒS

DISPOSEM DE PA SENSE GLUTEN

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però hi ha plats que els podem fer amb les mínimes traces possibles. Consulti-ho al realitzar la seva comanda.

Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a consultar.

Tots els productes crus o semi-crus es serveixen en compliment del RD 1420/2006