

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 verdures 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 63° 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