

PER PICAR

Coca de vidre torrada amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra	3,95 €
* Anxoves del Cantàbric amb 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 €
Xips de carxofes amb mostassa al champagne	15,30 €

ENTRANTS

* Amanida de favetes amb pernil i llagostins	24,00 €
* 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	24,90 €
* Tàrtar de tonyina amanit amb salsa d'ostres i soja, emulsió d'alvocat i "pico de gallo"	27,80 €
▲ Rigatoni 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 de vedella amb parmesà, tomàquet semisec i ruca	18,50 €
* Verdures al vapor amb maionesa d'algues	16,50 €
* Mongetes de Santa Pau amb mini sípia	24,00 €
* Sopa de peix amb entrebancs de marisc	25,00 €

ARRÒS

* Paella de peix i marisc	30,60 €
* Paella de fruites i verdures	19,45 €
* Arròs caldós de llamàntol	36,40 €
Rossejat de fideus amb sípia i gambes	24,50 €
* Paella de carns	25,80 €
▲ Risotto de ceps	21,00 €

Servei de pa (per persona)	2,10 €
----------------------------	--------

SUGGERIMENTS DEL XEF

* <i>Carxofes saltades amb pernil</i>	18,60 €
■ <i>Sarsuela de peix i marisc</i>	38,00 €
* <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>Cocotxes de lluç a la romana con maionesa de llima</i>	34,50 €
<i>Fideus a la cassola</i>	26,50 €
* <i>Entrecot de Nebraska amb la seva guarnició</i>	42,00 €
▲ <i>Raviolis d'ànec i pera amb crema de formatge parmesà</i>	16,70 €
* <i>Escamarlà "a la espalda"</i>	p.s.m.
* <i>Filet de vedella ecològica dels Pirineus amb pebrots de Padrón</i>	34,50 €
* ■ <i>Rapet de Roses al forn amb patates i refregit d'all i bitxo</i>	35,40 €
<i>Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet</i>	29,20 €
<i>Cua de bou estofada</i>	24,00 €

PEIX

* Rap a la planxa amb mini verdures al wok	32,70 €
* Turbot amb saltat de ceba tendra, alls tendres, olives, tomàquet i bitxo	33,90 €
* Tonyina vermella a la planxa amb verdures, salsa de mel i soja amb sèsam	32,50 €
Bacallà amb samfaina	28,30 €
* Llobarro o orada (al forn, a la sal, a la donostiarra) 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 patata gratinada 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	21,50 €
* Steak tàrtar amb els seus condiments i torradetes de fruits secs	34,20 €
* "Chuletón" (800 gr.) a la pedra amb patates fregides i pebrots de Padrón	66 €

@xaletdemontjuic
#cuinadalçada

* Sense gluten
▲ Amb lactosa
■ Amb fruits secs

10% IVA INCLÒS

DISPOSEM DE PA SENSE GLUTEN

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

Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a la seva consulta · Tots els productes crus o semicrus es serveixen complint el RD 1420/2006