

PER PICAR

* Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva	21,80 €
* Pernil ibèric de gla "Juan Manuel" tallat a mà	29,50 €
■ Daus de bacallà dessalats en tempura amb salsa romesco	19,80 €
▲ Croquetes de pernil ibèric de gla "Juan Manuel"	16,80 €
* Cloïsses de Carril XL a la planxa amb llimona i oli d'oliva verge	28,60 €
* Musclos de roca a la planxa	15,90 €
* Escopinyes Súper King a la planxa	22,40 €
* Tallarines gallegues saltades amb vi blanc	26,20 €

ENTRANTS

* Amanida de favetes mini amb pernil "Juan Manuel", llagostins i vinagreta de mel	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	18,50 €
■ 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	14,90 €
* ▲ Pop de roca a la graella amb patates confitades, allioli de pebre vermell i sal gruixuda	25,90 €
▲ Canelons de tres carns rostides amb beixamel i gratinats amb parmesà	16,50 €
* ■ Carpaccio de vedella ecològica amb parmesà, tomàquet semisec i ruca	23,50 €
* Variat de verdures al vapor amb maionesa d'algues	16,50 €
* Llamàntol fred amb "pico de gallo"	48,60 €
▲ * Gaspaxo del Xalet	17,50 €

ARRÒS

* Paella de peix i marisc	32,60 €
* Paella seca de verdures acabada amb fruita	19,45 €
* Arròs caldós de llamàntol	36,40 €
Rossejat de fideus amb sípia i gambes	24,50 €
▲ Risotto de ceps amb parmesà	21,00 €

Servei de pa (per persona) 2,10 €

Coca de vidre torrada amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra 3,95 €

SUGGERIMENTS DEL XEF

▲ *	<i>Tàrtar de tomàquet i ceba, burrata, ruca, oliva Kalamata i pesto</i>	19,50 €
■	<i>Sarsuela de peix i marisc</i>	38,00 €
*	<i>Amanida de tomàquet de temporada, ventresca i ceba tendra</i>	18,80 €
▲	<i>Caneló de rap i gambes amb crema de crustacis</i>	31,60 €
	<i>Cocotxes de lluç a la romana amb maionesa de llima</i>	34,50 €
*	<i>Entrecot de vedella de Nebraska amb la seva guarnició</i>	42,00 €
▲	<i>Raviolis de pasta fresca, foie i crema de parmesà</i>	18,70 €
▲	<i>Gambes de Palamós amb escates de sal a la planxa</i>	58,00 €
*	<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'alls i bitxo</i>	35,40 €
* ■	<i>Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet</i>	29,20 €
	<i>Cua de bou "24 hores" a baixa temperatura</i>	25,40 €

PEIX

*	Rap de costa amb verdures baby al wok	32,70 €
*	Tranxa de turbot al forn amb ceba tendra, alls, olives, bitxo i tomàquet	33,90 €
*	Tonyina d'Almadraba 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 (min. 2 persones, preu per persona)	34,00 €
*	Llenguado a la planxa amb verdures saltades	32,60 €
	Calamar de putera amb ceba caramel·litazada	32,60 €

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

Postres

Escuma de xocolata calenta amb sorbet de mango i maracuià 12,50 €

Cigaló de Baileys: galeta salada, cremós de xocolata i gelat de Baileys 12,60 €

La tradicional **crema catalana** amb fruits vermells 9,90 €

Coulant de xocolata blanca amb fruits vermells i sorbet de gerds 11,50 €

Poma confitada amb vainilla, cremós de formatge i galeta 11,50 €

Carro de postres 9,90 €

Postres recomenats

(Temps de preparació 15 minuts)

Pastís tebi de plàtan, escuma de formatge i coco, salsa "toffee" i gelat de xocolata 12,90 €

Conguito gelat amb galeta salada, encenalls de xocolata i fruits vermells 11,80 €

Temptació de xocolata 12,80 €

Vins dolços per a maridatge

Vi de glass (D.O. Penedès)

Moscatell Gran Feudo (D.O. Navarra)

Pedro Ximénez F. de Castilla (D.O. Jerez)

Garnatxa Vendimia Tardana (D.O. Penedès)

Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

Oporto Noval 10 Anys (D.O. Valle del Pinhão)

** **

Selecció de cafès, infusions naturals i tés