

PARA PICAR

* Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva	21,80 €
* Jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" cortado a mano	29,50 €
■ Dados de bacalao desalados en tempura con salsa de romesco	19,80 €
▲ Croquetas de jamón ibérico de bellota "Juan Manuel"	16,80 €
* Almejas de Carril XL a la plancha con limón y aceite de oliva virgen	28,60 €
* Mejillones de roca a la plancha	15,90 €
* Berberechos Súper King a la plancha	22,40 €
* Tallarinas gallegas salteadas al vino blanco	26,20 €

ENTRANTES

* Ensalada de habitas mini con jamón "Juan Manuel", langostinos y vinagreta de miel	24,00 €
* Ensalada de hojas variadas, tomate y olivas de Kalamata	14,00 €
Ensalada César con pollo a baja temperatura y nuestra salsa especial	18,50 €
■ Terrina de hígado de pato con tostaditas de frutos secos y gelatina de vino dulce	24,90 €
* Tartar de atún aliñado con salsa de ostras y soja, emulsión de aguacate y pico de gallo	27,80 €
▲ Rigatoni con tomate sofrito, ricotta y albahaca fresca	14,90 €
* ▲ Pulpo de roca a la parrilla con patatas confitadas, alioli de pimentón y sal gruesa	25,90 €
▲ Canelones de tres carnes asadas con bechamel y gratinados con parmesano	16,50 €
* ■ Carpaccio de ternera ecológica con parmesano, tomate semiseco y rúcula	23,50 €
* Variado de verduras al vapor con mayonesa de algas	16,50 €
* Bogavante frío con pico de gallo	48,60 €
▲ * Gazpacho del Xalet	17,50 €

ARROZ

* Paella de pescado y marisco	32,60 €
* Paella seca de verduras acabada con fruta	19,45 €
* Arroz caldoso de bogavante	36,40 €
"Rossejat" de fideos con sepia y gambas	24,50 €
▲ Risotto de ceps con parmesano	21,00 €

Servicio de pan (por persona)	2,10 €
Coca de cristal tostada con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	3,95 €

SUGERENCIAS DEL CHEF

▲ *	<i>Tartar de tomate y cebolla, burrata, rúcula, oliva Kalamata y pesto</i>	19,50 €
■	<i>Zarzuela de pescado y marisco</i>	38,00 €
*	<i>Ensalada de tomate de temporada, ventresca y cebolla tierna</i>	18,80 €
▲	<i>Canelón de rape y gambas con crema de crustáceos</i>	31,60 €
	<i>Cocochas de merluza a la romana con mayonesa de lima</i>	34,50 €
*	<i>Entrecot de ternera de Nebraska con su guarnición</i>	42,00 €
▲	<i>Raviolis de pasta fresca, foie y crema de parmesano</i>	18,70 €
▲	<i>Gambas de Palamós con escamas de sal a la plancha</i>	58,00 €
*	<i>Solomillo de ternera ecológica de los Pirineos con pimientos de Padrón</i>	34,50 €
*	<i>Rapito de Rosas al horno con patatas y refrito de ajos y guindilla</i>	35,40 €
* ■	<i>Bacalao a la "llauna" con judías del "ganxet"</i>	29,20 €
	<i>Rabo de buey "24 horas" a baja temperatura</i>	25,40 €

PESCADOS

*	Rape de costa con verduras baby al wok	32,70 €
*	Trancha de rodaballo al horno con cebolla tierna, ajos, guindilla y tomate	33,90 €
*	Atún de Almadraba a la plancha con verduras y salsa de miel y soja con sésamo	32,50 €
	Bacalao con pisto	28,30 €
*	Lubina o dorada (al horno, a la sal, a la donostiarra) con verduras salteadas (min.2 personas, precio por persona)	34,00 €
*	Lenguado a la plancha con verduras salteadas	32,60 €
	Calamar de potera con cebolla craramelizada	32,60 €

CARNES

*	Paletilla de cordero cocinada a 63º durante 20 horas con patatas, cebolla y tomate	33,50 €
* ▲	Solomillo de vaca madurada 30 días a la brasa con gratén de patata y crema de estragón	33,20 €
*	Solomillo de vaca madurada 30 días a la piedra con pimientos de Padrón	33,20 €
* ▲	Meloso de ternera cocinada a baja temperatura con cremoso de patata y chips de verduras	26,50 €
*	Hamburguesa de ternera ecológica de los Pirineos con patatas aliñadas	21,50 €
*	Steak tartare con sus condimentos y tostaditas de frutos secos	34,20 €
*	Chuletón (800 gr.) a la piedra con patatas fritas y pimientos de Padrón	66 €

@xaletdemontjuic
#cuinadalçada

- * Sin gluten
- ▲ Con lactosa
- Con frutos secos

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

Postres (10,90 €)

Baba al ron blanco
 Carrot cake con helado de vainilla
 Pastel tradicional de Sacher
 Coulant de chocolate blanco con sorbete de frambuesa
 Cheese cake al estilo Xalet
 Brownie con nueces
 Manzana a la antigua al horno con helado
 Ricotta a la vainilla
 Pastel de chocolate blanco con frutos rojos
 Flan de la casa con nata
 Pastel de trufa con yema quemada
 Tabla de quesos

Sorbetes (9,40 €)

Limón
 Mandarina
 Frambuesa

Helados (8,90 €)

Vainilla
 Chocolate Belga
 Nata
 Carquiñosles

Fruta del día (8,90 €)

Vinos dulces para maridaje

Vi de glass (D.O. Penedès) 8,70 €
 Moscatel Gran Feudo (D.O. Navarra) 5,80 €
 Pedro Ximénez F. de Castilla (D.O. Jerez) 10,00 €
 Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes) 8,30 €
 Oporto Noval 10 Años (D.O. Valle del Pinhão) 9,20 €

** **

Selección de cafés, infusiones naturales y té