

PARA PICAR

* Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva	22,70 €
* Jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" cortado a mano	29,50 €
■ Dados de bacalao desalados en tempura con salsa de romesco	22,00 €
▲ Croquetas de jamón ibérico de bellota "Juan Manuel"	18,00 €
* Almejas de Carril XL a la plancha con limón y aceite de oliva virgen	28,60 €
* Mejillones de roca a la plancha	15,90 €
* Tallarinas salteadas al vino blanco	22,40 €
Pescadito frito mixto	17,80 €

ENTRANTES FRÍOS

* Ensalada de quinoa con espinaca, rúcula y verduritas braseadas	17,00 €
* 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 €
* ■ Carpaccio de ternera ecológica con parmesano, tomate semiseco y rúcula	23,50 €
Carpaccio de gambas con pico de gallo y caviar de aceite de oliva virgen extra	32,00 €
Gazpacho de fresa y tomate con helado de tomate y sus tropezones	17,00 €

ENTRANTES CALIENTES

▲ 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	26,50 €
▲ Canelones de tres carnes asadas con bechamel y gratinados con parmesano	16,50 €
* Variado de verduras al vapor con mayonesa de algas	16,50 €

ARROCES

* Paella de pescado y marisco	32,60 €
* Paella seca de verduras	19,45 €
* Arroz caldoso de bogavante	36,40 €
"Rossejat" de fideos con sepia y gambas	24,50 €
▲ Risotto de ceps con parmesano	22,00 €

Servicio de pan (por persona)	2,60 €
Coca de cristal tostada con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	3,95 €

## SUGERENCIAS DEL CHEF

	<i>Nuevo poché con cremoso de patata y caviar de Beluga</i>	38,80 €
▲ *	<i>Tartar de tomate y cebolla, burrata, rúcula, oliva Kalamata y pesto</i>	19,50 €
*	<i>Ensalada de tomate de temporada, ventresca y cebolla tierna</i>	19,80 €
▲	<i>Canelón de rape y gambas con crema de crustáceos</i>	31,60 €
*	<i>Entrecot de ternera de Nebraska con su guarnición (400 gr.)</i>	48,00€
▲	<i>Raviolis de pasta fresca, foie y crema de parmesano</i>	19,70 €
▲	<i>Gambas de Palamós con escamas de sal a la plancha</i>	68,00€
*	<i>Solomillo de ternera ecológica de los Pirineos con pimientos de Padrón</i>	35,50 €
*	<i>Rapito de Rosas al horno con patatas y refrito de ajos y guindilla</i>	35,40 €
	<i>Rabo de buey "24 horas" a baja temperatura</i>	25,40 €

## BACALAO

*	■ Bacalao al pil pil con sus almejas	34,00 €
*	Bacalao con trigueros, ajos tiernos y boletus	31,00 €

## PESCADOS

*	Rodaballo con cebolla tierna, ajos, guindilla y tomate	33,90 €
*	Trancha de Atún de Almadraza a la plancha con verduras y salsa de miel y soja con sésamo	36,50 €
*	Lubina (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	34,60 €
*	Dorada (al horno, a la sal, a la donostiarra) con verduras salteadas (min.2 personas, precio por persona)	34,00 €

## CARNES

*	Paletilla de cordero cocinada a 63º durante 20 horas con patatas, cebolla y tomate	33,50 €
* ▲	Solomillo premium de vaca madurada 30 días a la brasa con gratén de patata y crema de estragón	34,20 €
*	Solomillo premium de vaca madurada 30 días a la piedra con pimientos de Padrón	34,20 €
* ▲	Meloso de ternera cocinada a baja temperatura con cremoso de patata y chips de verduras	28,50 €
*	Hamburguesa de ternera ecológica de los Pirineos con patatas aliñadas, a nuestro estilo	22,50 €
*	Steak tartare con sus condimentos y tostaditas	36,20 €
*	Chuletón (800 gr.) a la piedra con patatas fritas y pimientos de Padrón	69,00 €

@xaletdemontjuic  
#cuinadalçada

\* Sin gluten

▲ Con lactosa

■ Con frutos secos

DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN

10% IVA INCLUIDO

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