

## PER PICAR

* Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva	22,70 €
* Pernil ibèric de gla "Juan Manuel" tallat a mà	29,50 €
■ Daus de bacallà dessalats en tempura amb salsa romesco	22,00 €
▲ Croquetes de pernil ibèric de gla "Juan Manuel"	18,00 €
* Cloïsses de Carril XL a la planxa amb llimona i oli d'oliva verge	28,60 €
* Musclos de roca a la planxa	15,90 €
* Tallarines saltades amb vi blanc	22,40 €
Peix fregit mixt	17,80 €

## ENTRANTS FREDS

* Amanida de quinoa amb espinac, ruca i verduretes brasejades	17,00 €
* 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 €
* ■ Carpaccio de vedella ecològica amb parmesà, tomàquet semisec i ruca	23,50 €
Carpaccio de gambes amb "pico de gallo" i caviar d'oli d'oliva verge extra	32,00 €
Gaspatxo de maduixa i tomàquet amb gelat de tomàquet i els seus crostons	17,00 €

## ENTRANTS CALENTS

▲ 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	26,50 €
▲ Canelons de tres carns rostides amb beixamel i gratinats amb parmesà	16,50 €
* Variat de verdures al vapor amb maionesa d'algues	16,50 €

## ARRÒS

* Paella de peix i marisc	32,60 €
* Paella seca de verdures	19,45 €
* Arròs caldós de llamàntol	36,40 €
Rossejat de fideus amb sípia i gambes	24,50 €
▲ Risotto de ceps amb parmesà	22,00 €

Servei de pa (per persona) 2,60 €

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

## SUGGERIMENTS DEL XEF

	<i>Ou poché amb cremós de patata i caviar de Beluga</i>	38,80 €
▲ *	<i>Tàrtar de tomàquet i ceba, burrata, ruca, oliva Kalamata i pesto</i>	19,50 €
*	<i>Amanida de tomàquet de temporada, ventresca i ceba tendra</i>	19,80 €
▲	<i>Caneló de rap i gambes amb crema de crustacis</i>	31,60 €
*	<i>Entrecot de vedella de Nebraska amb la seva guarnició (400 gr.)</i>	48,00€
▲	<i>Raviolis de pasta fresca, foie i crema de parmesà</i>	19,70 €
▲	<i>Gambes de Palamós amb escates de sal a la planxa</i>	68,00€
*	<i>Filet de vedella ecològica dels Pirineus amb pebrots de Padrón</i>	35,50 €
*	<i>Rapet de Roses al forn amb patates i refregit d'all i bitxo</i>	35,40 €
	<i>Cua de bou "24 hores" a baixa temperatura</i>	25,40 €

## BACALLÀ

* ■	Bacallà al pil pil amb les seves cloïsses	34,00 €
*	Bacallà amb espàrrecs de marge, alls tendres i bolets	31,00 €

## PEIX

*	Turbot amb ceba tendra, alls, olives, bitxo i tomàquet	33,90 €
*	Tranxa de tonyina d'Almadraba a la planxa amb verdures, salsa de mel i soja amb sèsam	36,50 €
*	Llobarro (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	34,60 €
*	Orada (al forn, a la sal, a la donostiarra) amb verdures saltades (min. 2 persones, preu per persona)	34,00 €

## CARNS

*	Espatlla de xai cuinada a 63° durant 20 hores amb patates, ceba i tomàquet	33,50 €
* ▲	Filet premium de vaca madurada 30 dies a la brasa amb patata gratinada i crema d'estragó	34,20 €
*	Filet premium de vaca madurada 30 dies a la pedra amb pebrots de Padrón	34,20 €
* ▲	Melós de vedella cuinada a baixa temperatura amb cremós de patata i xips de verdures	28,50 €
*	Hamburguesa de vedella ecològica dels Pirineus amb patates amanides, al nostre estil	22,50 €
*	Steak tàrtar amb els seus condiments i torradetes	36,20 €
*	"Chuletón" (800 gr.) a la pedra amb patates fregides i pebrots de Padrón	69,00 €

@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 (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