

Per picar

Olives de Kalamata	4,95
Anxoves de L'Escala amb oli d'oliva	22,70
Pernil Ibèric de gla "Juan Manuel" tallat a ma	32,00
▲ Ensalada russa	17,00
▲ Xips de carxofes amb mostassa al champagne	18,00
Gambes amb all i julivert	22,00
▲ ☆ Daus de bacallà dessalats en tempura amb salsa romesco (6 peces)	22,00
▲ ☆ Croquetes de pernil ibèric de gla "Juan Manuel" (6 peces)	19,50
Cloïsses de Carril XL a la planxa amb llimona i oli d'oliva verge	32,80
Musclos de roca a la planxa	16,90
▲ Tallarines saltades amb vi blanc	22,40
Peixet fregit mixt	17,80

Entrants

◆ Sopa de peix i marisc	18,00
▲ Rigatoni amb tomàquet sofregit ricotta i alfàbrega fresca	14,90
▲ Tagliatelle de sípia amb crema de crustacis i gambetes	19,70
▲ ☆ Pop de roca a la graella amb patates confitades, allioli de pebre vermell i sal grossa	28,50
Verdures al vapor amb maionesa d'algues	16,50
▲ Canelons de tres carns rostides amb beixamel i gratinats amb parmesà	16,50

Entrants freds

Amanida de fulles variades amb tomàquet i olives de Kalamata	14,00
◆ ▲ Amanida tèbia d'escarola amb bacó cruixent, panses, pinyons i formatge de cabra	16,90
▲ Amanida Cèsar amb pollastre a baixa temperatura i la nostra salsa especial	18,50
◆ ▲ Amanida de burrata tàrtar de tomàquet, ruca, oliva Kalamata i salsa pesto	19,50
Amanida de tomàquet tomàquet de temporada, ventresca de tonyina i ceba	19,80
☆ Tàrtar de tonyina amanit amb salsa d'ostres i soja, emulsió d'alvocat i "pico de gallo"	28,80
▲ Carpaccio de vedella ecològica amb parmesà, tomàquet semisec i ruca	24,60
▲ Terrina de foie sal rosa/gelatina, vi dolç i torrades	16,00

Arrossos

Paella de peix i marisc	32,60
Paella de verdures de temporada	21,50
Paella de mar i muntanya	27,00
Arròs caldós de llamàntol	36,40
Rossejat de fideus amb sípia i gambes	24,50
▲ Risotto de ceps amb parmesà	25,00

Servei de pa de la casa 3,10

Coca de vidre torrada 4,30
amb tomàquet de penjar i oli d'oliva
verge extra

Disposem de pa sense gluten

Salses a petició: Allioli 2,00 | Romesco 3,00 | Maionesa 1,50

Suggeriments del Xef

El Xalet
de Montjuïc

	Carxofa original del Prat	21,50
	Saltada amb pernil ibèric	
🌿 ▲ ☆	Caneló de rap i gambes	32,60
	amb cremós de crustacis	
	Saltat de llamàntol amb cigrons	32,00
	i aroma de coriandre i citrònel·la	
	Suprema de corball marinada	30,00
	amb miso i brou dashi i xiitake	
◆ 🌿	Rapet de Roses al forn	35,80
	amb patates i refregit d'all i bitxo	
	Llobarro a la donostiarra	34,00
	(mín. 2 persones) (preu per persona)	
☆	Entrecot de vedella de Nebraska	49,00
	amb la seva guarnició	
▲	Filet de cangur amb salsa "tartufata"	29,00
	amb escates de sal a la planxa	
	Filet de vedella ecològica de la Vall Fosca	36,50
	amb pebrots del Padrón	
	Cua de bou "24 hores" a baixa temperatura	26,60

Peix

	Turbot amb ceba tendra,	33,90
	alls, bitxo i tomàquet	
◆ ☆	Tonyina vermella a la planxa	34,00
	amb verdures i salsa de mel i soja amb sèsam	
🌿 ◆	Llobarro al forn	34,00
	(mín. 2 persones) (preu per persona)	
	Llobarro a la sal	34,00
	amb verdures saltades	
	(mín. 2 persones) (preu per persona)	
	Llenguado a la planxa	39,00
	amb verdures saltades	
🌿 ◆	Orada al forn	34,00
	(mín. 2 persones) (preu per persona)	
	Orada a la sal	34,00
	amb verdures saltades	
	(mín. 2 persones) (preu per persona)	
▲	Bacallà al pil-pil	34,00
	amb les seves cloïsses	
	Bacallà amb espàrrecs de marge,	32,00
	alls tendres i bolets	
🌿	"Fish and chips"	32,00

Carns

	Espatlla de xai	33,50
	cuinada a 63° durant 20 hores amb patates,	
	ceba i tomàquet	
▲ ☆	Filet premium de vaca	35,20
	madurat 30 dies a la brasa amb	
	patates gratinades i crema d'estragó	
	Filet premium de vaca	35,20
	madurat 30 dies a la pedra	
	amb pebrots del Padrón	
▲	Melós de vedella	29,80
	cuinat a baixa temperatura	
	amb cremós de patata i xips de verdures	
🌿	Hamburguesa de vedella	26,00
	ecològica de la Vall Fosca amb patates fregides	
🌿 ☆	Steak tartare	36,20
	amb els seus condiments i torradetes	
	"Chuletón" (800 gr) a la pedra	69,00
	amb patates fregides i pebrots del Padrón	
▲	Magret d'ànec (400 gr.)	50,00
	a la pedra amb les seves salses	



Pàgina web



Instagram

Preus en Euros - 10% IVA INCLÒS

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