

Para picar

Aceitunas de Kalamata	4,95
Anchoas de L'Escala con aceite de oliva	22,70
Jamón Ibérico de bellota "Juan Manuel" cortado a mano	32,00
▲ Ensaladilla rusa	17,00
▲ Chips de alcachofas con mostaza al champagne	18,00
Gambas al ajillo	22,00
◆ ☆ Dados de bacalao desalados en tempura con salsa de romesco (6 piezas)	22,00
▲ ☆ Croquetas de jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" (6 piezas)	19,50
Almejas de Carril XL a la plancha con limón y aceite de oliva virgen	32,80
Mejillones de roca a la plancha	16,90
▲ Tallarinas salteadas al vino blanco	22,40
▲ Pescadito frito mixto	17,80

Entrantes fríos

Ensalada de hojas variadas con tomate y olivas de Kalamata	14,00
◆ ▲ Ensalada tibia de escarola con bacon crujiente, pasas, piñones y queso de cabra	16,90
▲ Ensalada César con pollo a baja temperatura y nuestra salsa especial	18,50
◆ ▲ Ensalada de burrata tartar de tomate, rúcula, oliva Kalamata y salsa pesto	19,50
Ensalada de tomate tomate de temporada, ventresca de atún y cebolla	19,80
☆ Tartar de atún aliñado con salsa de ostras y soja, emulsión de aguacate y pico de gallo	28,80
◆ Carpaccio de ternera ecológica con parmesano, tomate semiseco y rúcula	24,60
▲ Terrina de foie sal rosa/gelatina, vino dulce y tostadas	16,00

Entrantes

◆ ▲ Sopa de pescado y marisco	18,00
▲ Rigatoni con tomate sofrito ricotta y albahaca fresca	14,90
▲ Tagliatelle de sepia con crema de crustáceos y gambitas	19,70
▲ ☆ Pulpo de roca a la parrilla con patatas confitadas, alioli de pimentón y sal gruesa	28,50
Verduras al vapor con mayonesa de algas	16,50
▲ Canelones de tres carnes asadas con bechamel y gratinados con parmesano	16,50

Arroces

Paella de pescado y marisco	32,60
Paella de verduras de temporada	21,50
Paella de mar y montaña	27,00
Arroz caldoso de bogavante	36,40
"Rossejat" de fideos con sepia y gambas	24,50
▲ Risotto de ceps con parmesano	25,00

Servicio de pan de la casa 3,10

Coca de cristal tostada 4,30
con tomate de colgar y aceite de
oliva virgen extra

Disponemos de pan sin gluten

Salsas a petición: Allioli 2,00 | Romesco 3,00 | Mayonesa 1,50

☆ Nuestro plato emblemático

◆ Contiene frutos secos

▲ Contiene gluten

▲ Contiene lactosa

Sugerencias del Chef

El Xalet
de Montjuïc

	Alcachofa original del Prat salteada con jamón ibérico	21,50
✿ ▲ ☆	Canelón de rape y gambas con cremoso de crustáceos	32,60
	Salteado de bogavante con garbanzos y aroma de cilantro y citronela	32,00
	Suprema de corvina marinada con miso y caldo dashi y shiitake	30,00
◆ ✿	Rapito de Rosas al horno con patatas y refrito de ajos y guindilla	35,80
	Lubina a la donostiarra (min. 2 personas) (precio por persona)	34,00
▲	Entrecot de ternera de Nebraska con su guarnición	49,00
▲	Solomillo de canguro con salsa "tartufata" con escamas de sal a la plancha	29,00
	Solomillo de ternera ecológica de la Vall Fosca con pimientos del Padrón	36,50
	Rabo de buey "24 horas" a baja temperatura	26,60

Pescados

	Rodaballo con cebolla tierna, ajos, guindilla y tomate	33,90
▲ ▲	Atún rojo a la plancha con verduras y salsa de miel y soja con sésamo	34,00
✿ ◆	Lubina al horno (min. 2 personas) (precio por persona)	34,00
	Lubina a la sal con verduras salteadas (min. 2 personas) (precio por persona)	34,00
	Lenguado a la plancha con verduritas salteadas	39,00
✿ ◆	Dorada al horno (min. 2 personas) (precio por persona)	34,00
	Dorada a la sal con verduras salteadas (min. 2 personas) (precio por persona)	34,00
▲	Bacalao al pil pil con sus almejas	34,00
	Bacalao con trigueros, ajos tiernos y boletus	32,00
✿	"Fish and chips"	32,00

Carnes

	Paletilla de cordero cocinada a 63° 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	35,20
	Solomillo premium de vaca madurada 30 días a la piedra con pimientos del Padrón	35,20
▲	Meloso de ternera cocinada a baja temperatura con cremoso de patata y chips de verduras	29,80
✿	Hamburguesa de ternera ecológica de la Vall Fosca con patatas fritas	26,00
✿ ▲	Steak tartare con sus condimentos y tostaditas	36,20
	Chuletón (800 gr) a la piedra con patatas fritas y pimientos del Padrón	69,00
▲	Magret de pato a la piedra con sus salsas (aconsejable para 2 personas)	50,00

Precios en Euros - 10% IVA INCLUIDO



Página web



Instagram

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