

## Per picar

Olives de Kalamata	5,40
Anxoves de L'Escala amb oli d'oliva	22,70
Pernil Ibèric de gla "Juan Manuel" tallat a ma	32,00
▲▲ "Ensaladilla" russa	17,50
Gambes amb all i julivert	24,00
▲☆ Daus de bacallà dossalats en tempura amb salsa romesco (6 peces)	22,00
▲☆ Croquetes de pernil ibèric de gla "Juan Manuel" (unitat)	3,75
▲ Calamarsets a l'andalusa amb maionesa de llima	17,80
Cloïsses de Carril XL a la planxa amb llimona i oli d'oliva verge	36,00
Musclos de roca a la planxa amb sofregit de tomàquet tradicional amb toc de gingebre	16,90
▲ Tallarines saltades amb vi blanc	22,40
▲ Mos de tonyina amb albergínia fumada i toc picant	19,80

## 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 grossa	28,50
▲ Graellada de verdures amb salsa romesco	17,50
▲ Canelons de tres carns rostides amb beixamel i gratinats amb parmesà	16,50
▲ Coliflor fornejada amb crema cítrica de tahíni, iogurt grec i espècies	16,00

Disposem de pa sense gluten

## Entrants freds

Amanida de fulles variades amb tomàquet i olives de Kalamata	14,00
▲ 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 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
▲ Tàrtar de salmó macerat amb mostassa i mel acompanyat de mango i wakame	22,00
▲ Carpaccio de gamba vermella tomàquet de temporada, aranja i festuc torrat	28,00
▲ Gaspaxo de tomàquet i maduixa amb gelat de tomàquet	18,00

## Arrossos

▲ Paella de peix i marisc	33,60
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	22,00
▲ Risotto de bolets amb galeta cruixent de parmesà	26,00

Servei de pa de la casa 3,10

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

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

# Suggeriments del Xef

El Xalet  
de Montjuïc

🌿 Escalopa de foie poêlé a la planxa 29,00  
amb chutney de mango, tomàquet verd i panses

🌿 ▲ ☆ Caneló de rap i gambes 32,60  
amb cremós de crustacis

Saltat de llamàntol amb cigrons 36,80  
i aroma de coriandre i citronel·la

Calamar farcit de botifarra de Perol 25,00

🌿 ◆ ☆ Rapet de Roses al forn 36,90  
amb patates i refregit d'all i bitxo

Arròs negre del senyoret amb rap i vieira 34,00

Entrecot de llom alt, raça Simmental 34,80  
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

Gamba Mitjana de Palamós a la planxa s/m

## Peix

Turbot amb ceba tendra, 36,00  
alls, bitxo i tomàquet

◆ Tonyina vermella a la planxa 35,00  
amb verdures i salsa de mel i soja amb sèsam

Llobarro amb verdures saltades 34,00  
(a la sal, al forn, a la planxa, a la Donostiarra)  
(mín. 2 persones) (preu per persona)

Llenguado a la planxa 39,00  
amb verduretes saltades

Orada amb verdures saltades 34,00  
(a la sal, al forn, a la planxa, a la Donostiarra)  
(mín. 2 persones) (preu per persona)

▲ Bacallà al pil-pil 35,00  
amb les seves cloïsses

Bacallà amb espàrrecs de marge, 33,00  
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 75,00  
amb patates fregides i pebrots del Padrón

Espatilleta de cabrit al forn 36,00  
amb la seva guarnició

Tomahawk Steak. Costella de vedella 86,00  
charra de Salamanca (1.3 Kg.)

Preus en Euros - 10% IVA INCLÒS



Pàgina web



Instagram