

Para picar

Aceitunas de Kalamata	5,40
Anchoas de L'Escala con aceite de oliva	22,70
Jamón Ibérico de bellota "Juan Manuel" cortado a mano	32,00
▲ Ensaladilla rusa	17,50
Gambas al ajillo	24,00
◆ ☆ Dados de bacalao	22,00
▲ desalados en tempura con salsa de romesco (6 piezas)	
▲ ☆ Croquetas de jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" (unidad)	3,75
▲ Calamarcitos a la andaluza con mayonesa de lima	17,80
Almejas de Carril XL a la plancha con limón y aceite de oliva virgen	36,00
Mejillones de roca a la plancha con sofrito de tomate tradicional con toque jengibre	16,90
▲ Tallarinas salteadas al vino blanco	22,40
▲ Bocados de atún con berenjena ahumada y toque picante	19,80

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	28,50
▲ Parrillada de verduras ◆ con salsa romesco	17,50
▲ Canelones de tres carnes asadas con bechamel y gratinados con parmesano	16,50
◆ ▲ Coliflor horneada con crema cítrica de tahini, yogur griego y especias	16,00

Disponemos de pan sin gluten

Entrantes fríos

Ensalada de hojas variadas con tomate y olivas de Kalamata	14,00
▲ 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 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
▲ Tartar de salmón macerado con mostaza y miel acompañado de mango y wakame	22,00
◆ Carpaccio de gamba roja tomate de temporada, pomelo y pistacho tostado	28,00
▲ Gazpacho de tomate y fresa con helado de tomate	18,00

Arroces

Paella de pescado y marisco	33,60
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	22,00
▲ Risotto de setas con galleta crujiente de parmesano	26,00

Servicio de pan de la casa 3,10

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

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

Sugerencias del Chef

El Xalet
de Montjuic

🌿	Escalopa de foie poêlé a la plancha con chutney de mango, tomate verde y pasas	29,00
🌿▲☆	Canelón de rape y gambas con cremoso de crustáceos	32,60
	Salteado de bogavante con garbanzos y aroma de cilantro y citronela	36,80
	Calamar relleno de butifarra de Perol	25,00
🌿◆☆	Rapito de Rosas al horno con patatas y refrito de ajos y guindilla	36,90
	Arroz negro del "senyoret" con rape y vieira	34,00
	Entrecot de lomo alto raza Simmental con su guarnición	34,80
▲	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
	Gamba mediana de Palamós a la plancha	s/m

Pescados

	Rodaballo con cebolla tierna, ajos, guindilla y tomate	36,00
◆	Atún rojo a la plancha con verduras y salsa de miel y soja con sésamo	35,00
	Lubina con verduras salteadas (a la sal, al horno, a la plancha, a la Donostiarra) (min. 2 personas) (precio por persona)	34,00
	Lenguado a la plancha con verduritas salteadas	39,00
	Dorada con verduras salteadas (a la sal, al horno, a la plancha, a la Donostiarra) (min. 2 personas) (precio por persona)	34,00
▲	Bacalao al pil-pil con sus almejas	35,00
	Bacalao con trigueros, ajos tiernos y boletus	33,00
▲🌿	"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	75,00
	Espaldita de cabrito al horno con su guarnición	36,00
	Tomahawk Steak. Costilla de ternera charra de Salamanca (1,3 Kg.)	86,00



Página web



Instagram

Precios en Euros - 10% IVA INCLUIDO