

PARA PICAR

Coca de pan tostada con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	3,95 €
Anchoas del Cantábrico con olivas de Calamata, tomates y esferas de aceite de oliva	20,80 €
Jamón ibérico de bellota "Juan Manuel" cortado a mano	28,50 €
Dados de bacalao desalados en tempura con salsa de romesco	19,80 €
Croquetas de jamón ibérico de bellota "Juan Manuel"	15,80 €
Almejas a la plancha con limón y aceite de oliva virgen	28,60 €
Buñuelos de queso manchego	12,80 €

ENTRANTES

Ensalada de hojas variadas, tomate y olivas de Calamata	14,00 €
Ensalada César con pollo a baja temperatura y nuestra salsa especial	17,50 €
Terrina de hígado de pato con tostaditas de frutos secos y gelatina de vino dulce	23,90 €
Tartar de atún aliñado con salsa de ostras y soja, emulsión de aguacate y pico de gallo	27,80 €
Rigattoni con tomate sofrito, ricotta y albahaca fresca	13,90 €
Pulpo a la parrilla con patatas confitadas, alioli de pimentón y sal gruesa	25,90 €
Canelones de tres carnes asadas con bechamel y gratinados con parmesano	16,50 €
Carpaccio con parmesano, tomate semiseco y rúcula	18,50 €
Humus con verduritas crujientes y tostadas	14,50 €
Verduras al vapor con mayonesa de algas	16,50 €

ARROZ

Paella de pescado y marisco	30,60 €
Paella de verduras de temporada	19,45 €
Arroz caldoso de bogavante	36,40 €
"Rossejat" de fideos con sepia y gambas	24,50 €
Paella mixta	25,80 €

SUGERENCIAS DEL CHEF

<i>Gazpacho de fresas y tomate, queso fresco y perlas de aceite</i>	16,90 €
<i>Ensalada de tomate de temporada, ventresca y cebolla tierna</i>	17,80 €
<i>Canelón de rape y gambas con crema de crustáceos</i>	31,60 €
<i>Burrata con tomates cherry y salsa pesto</i>	17,20 €
<i>Fideos a la cazuela a la marinera con rape, almejas y gambitas</i>	26,50 €
<i>Huevo a baja temperatura, parmentier y migas de pan crujiente</i>	16,50 €
<i>Raviolis de pato y pera con crema de queso parmesano</i>	15,50 €
<i>Carpaccio de pies de cerdo, piñones tostados y foie</i>	21,30 €
<i>Solomillo de ternera ecológica de los Pirineos con pimientos de Padrón</i>	33,50 €
<i>Rapito de Rosas al horno con patatas y refrito de ajos y guindilla</i>	35,40 €
<i>Bacalao a la "llauna" con judías del "ganxet"</i>	29,20 €

PESCADOS

Rape a la plancha con mini verduras al wok	30,70 €
Rodaballo con salteado de cebolla tierna, ajos tiernos, olivas, tomate y guindilla	31,80 €
Atún rojo a la plancha con verduras y salsa de miel y soja con sésamo	32,50 €
Bacalao con sofrito de cebolla agri dulce, tinta y pesto	28,30 €
Cazuelita de rape a la marinera con patatas, almejas y picada	34,50 €
Lubina o dorada (al horno, a la sal, a la Donosti) con verduras salteadas	p.s.m
Lenguado a la plancha con verduras salteadas	31,60 €

CARNES

Paletilla de cordero cocinada a 63º durante 20 horas con patatas, cebolla y tomate	33,50 €
Solomillo de vaca madurada 30 días a la brasa con gratén de patata y crema de estragón	33,20 €
Solomillo de vaca madurada 30 días a la piedra con pimientos de Padrón	33,20 €
Meloso de ternera cocinada a baja temperatura con cremoso de patata y chips de verduras	26,50 €
Hamburguesa de ternera ecológica de los Pirineos con patatas aliñadas	17,90 €
Steak tartare con sus condimentos y tostaditas de frutos secos	32,50 €
Chuletón (800 gr.) a la piedra con patatas fritas y pimientos de Padrón	66 €

10% IVA INCLUIDO

@xaletdemontjuic

#cuinadalçada

DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN

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