

PARA PICAR

Coca de cristal tostada con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	3,95 €
* Anchoas del Cantábrico con 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 €
Chips de alcachofas con mostaza al champagne	15,30 €

ENTRANTES

* Ensalada de habitas con jamón y langostinos	24,00 €
* Ensalada de hojas variadas, tomate y olivas de Kalamata	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	24,90 €
* Tartar de atún aliñado con salsa de ostras y soja, emulsión de aguacate y pico de gallo	27,80 €
▲ Rigatoni 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 de ternera con parmesano, tomate semiseco y rúcula	18,50 €
* Verduras al vapor con mayonesa de algas	16,50 €
* Judías de Santa Pau con mini sepia	24,00 €
* Sopa de pescado con tropezones de marisco	25,00 €

ARROZ

* Paella de pescado y marisco	30,60 €
* Paella de frutas y verduras	19,45 €
* Arroz caldoso de bogavante	36,40 €
"Rossejat" de fideos con sepia y gambas	24,50 €
* Paella de carnes	25,80 €
▲ Risotto de ceps	21,00 €

Servicio de pan (por persona)	2,10 €
-------------------------------	--------

SUGERENCIAS DEL CHEF

* <i>Alcachofas salteadas con jamón</i>	18,60 €
■ <i>Zarzuela de pescado y marisco</i>	38,00 €
* <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>Cocochas de merluza a la romana con mayonesa de lima</i>	34,50 €
<i>Fideos a la cazuela</i>	26,50 €
* <i>Entrecot de Nebraska con su guarnición</i>	42,00 €
▲ <i>Raviolis de pato y pera con crema de queso parmesano</i>	16,70 €
* <i>Cigala a la espalda</i>	<i>p.s.m.</i>
* <i>Solomillo de ternera ecológica de los Pirineos con pimientos de Padrón</i>	34,50 €
* ■ <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 €
<i>Rabo de buey estofado</i>	24,00 €

PESCADOS

* Rape a la plancha con mini verduras al wok	32,70 €
* Rodaballo con salteado de cebolla tierna, ajos tiernos, olivas, tomate y guindilla	33,90 €
* Atún rojo a la plancha con verduras y salsa de miel y soja con sésamo	32,50 €
Bacalao con pisto	28,30 €
* Lubina o dorada (al horno, a la sal, a la donostiarra) con verduras salteadas	<i>p.s.m.</i>
* 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	21,50 €
* Steak tartare con sus condimentos y tostaditas de frutos secos	34,20 €
* Chuletón (800 gr.) a la piedra con patatas fritas y pimientos de Padrón	66 €

@xaletdemontjuic
#cuinadalçada

- * Sin gluten
- ▲ Con lactosa
- Con frutos secos

10% IVA INCLUIDO

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