

Pour grignoter

Olives de Kalamata	4,95
Anchois de L'Escala 000 avec de l'huile d'olive	22,70
Jambon Ibérique de gland "Juan Manuel" coupé à la main	32,00
▲ Salade russe	17,00
▲ Chips d'artichauts avec de la moutarde au champagne	18,00
Crevettes à l'ail	22,00
▲☆ Cubes de morue dessalée en tempura à la sauce "romesco" (6 pièces)	22,00
▲☆ Croquettes de jambon ibérique de gland "Juan Manuel" (6 pièces)	19,50
Palourdes Carril XL grillé au citron et à l'huile d'olive vierge	32,80
Moules de roche grillées	16,90
▲ «Tallarinas» sautées au vin blanc	22,40
▲ Poisson frit mixte	17,80

Entrées froides

Salade composée avec tomates et olives Kalamata	14,00
◆▲ Salade tiède de scarole avec du bacon croustillant, des raisins secs, des pignons de pin et du fromage de chèvre	16,90
▲ Salade César avec du poulet à basse température et notre sauce spéciale	18,50
◆▲ Salade de "burrata" tartare de tomates, roquette, olives Kalamata et sauce pesto	19,50
Salade de tomates tomates de saison, ventrèche de thon et oignon	19,80
☆ Tartare de thon assaisonné de sauce aux huîtres et au soja, d'émulsion d'avocat et de pico de gallo	28,80
▲ Carpaccio de bœuf bio avec parmesan, tomates semi-séchées et roquette	24,60
▲ Pot de foie gras sel rose/gélatine, vin doux et toast	16,00

Entrées

◆▲ Soupe de poisson et fruits de mer	16,50
▲ Rigatoni aux tomates sautées ricotta et basilic frais	14,90
▲ Tagliatelles de seiche avec crème de crustacés et crevettes	19,70
▲☆ Poulpe de roche grillé avec pommes de terre confites, aïoli au paprika et gros sel	28,50
Légumes cuits à la vapeur avec mayonnaise aux algues	16,50
▲ Cannellonis aux trois viandes rôties avec béchamel et gratin au parmesan	16,50

Riz

Paella au poisson et aux fruits de mer	32,60
Paella aux légumes de saison	21,50
Paella mer et montagne	27,00
Riz au bouillon d'homard	36,40
"Rossejat" de nouilles avec seiches et crevettes	24,50
▲ Risotto aux champignons et au parmesan	25,00

Servicio de pain maison 3,10

Pain cristal grillé 4,30
avec tomates et huile d'olive extra vierge

Nous avons du pain sans gluten

Sauces sur demande: Allioli 2,00 | Romesco 3,00 | Mayonnaise 1,50

☆ Notre plat emblématique

◆ Contient des noix

▲ Contient du gluten

▲ Contient du lactose

Suggestions du Chef

El Xalet
de Montjuïc

Artichaut original d'El Prat 21,50
sauté avec du jambon ibérique

▲★ Cannellonis de lotte et crevettes 32,60
aux crustacés crémeux

Homard sauté aux pois chiches 32,00
à l'arôme de coriandre et de citronnelle

Suprême de corbeau mariné 30,00
avec du miso, du bouillon dashi et des champignons shiitake

◆★ Lote de Roses cuit au four 35,80
accompagnée de pommes de terre et sauce à l'ail et au piment

Bar à la Donostiarra 34,00
(min. 2 personnes) (prix par personne)

★ Entrecôte de bœuf du Nebraska 49,00
avec sa garniture

▲ Filet de kangourou à la sauce tartufo 29,00
avec des flocons de sel grillés

Filet de bœuf biologique de Vall Fosca 36,50
aux poivrons de Padrón

Queue de bœuf «24 heures» à basse température 26,60

Poisson

Turbot aux oignons nouveaux, 33,90
ail, piment et tomate

◆★ Thon rouge grillé 34,00
avec des légumes et du miel et
de la sauce soja au sésame

◆★ Bar au four 34,00
(min. 2 personnes) (prix par personne)

Bar au sel 34,00
avec légumes sautés
(min. 2 personnes) (prix par personne)

Sole grillée 39,00
avec des mini légumes

◆★ Dorade au four 34,00
(min. 2 personnes) (prix par personne)

Dorade au sel 34,00
avec légumes sautés
(min. 2 personnes) (prix par personne)

▲ Morue pilpil 34,00
avec ses palourdes

Morue aux asperges sauvages, 32,00
ail de printemps et cèpes

◆★ "Fish and chips" 32,00

Prix en Euros - TVA INCLUSE

Viandes

Épaule d'agneau 33,50
cuit à 63° pendant 20 heures avec
pommes de terre, oignon et tomate

▲★ Filet de bœuf premium 35,20
affiné 30 jours sur le grill avec gratin de
pommes de terre et crème à l'estragon

Filet de vache premium 35,20
affiné sur pierre pendant 30 jours
avec des piments de Padrón

▲ Ragoût de bœuf 29,80
cuit à basse température avec de pommes
de terre crémeuses et chips de légumes

◆★ Burguer de bœuf 26,00
Vall Fosca bio avec frites

◆★ Steak tartare 36,20
avec ses condiments et ses toasts

"Chuletón (800 gr)" à la pierre 69,00
avec frites et poivrons Padrón

Magret de canard (400 gr.) 50,00
cuit sur pierre avec ses sauces



Web



Instagram

Nos installations ne sont pas sans gluten, mais certains de nos plats peuvent être préparés avec le moins de traces possibles. Veuillez en faire la demande lorsque vous passez votre commande.

Nous disposons des fiches d'allergènes de tous les plats que vous pouvez consulter - Tous les produits crus ou mi-cuits sont servis conformément au DR 1420/2006