

# 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
▲ «Tallarinis» sautées au vin blanc	22,40
◆ Poisson frit mixte	17,80

# 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, aioli 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

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

# 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

# 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

★ Notre plat emblématique

◆ Contient des noix

◆ Contient du gluten

▲ Contiene du lactose

# Suggestions du Chef

El Xalet  
de Montjuïc

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

◆▲★ Cannellonis de lotte et crevettes aux crustacés crémeux	32,60
Homard sauté aux pois chiches à l'arôme de coriandre et de citronnelle	32,00
Suprême de corbeau mariné avec du miso, du bouillon dashi et des champignons shiitake	30,00
◆ Lotte de Roses cuit au four accompagnée de pommes de terre et sauce à l'ail et au piment	35,80
Bar à la Donostiarra (min. 2 personnes) (prix par personne)	34,00
★ Entrecôte de bœuf du Nebraska avec sa garniture	49,00
▲ Filet de kangourou à la sauce tartufo avec des flocons de sel grillés	29,00
Filet de bœuf biologique de Vall Fosca aux poivrons de Padrón	36,50
Queue de bœuf «24 heures» à basse température	26,60

## Poisson

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

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

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

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

Sole grillée  
avec des mini légumes 39,00

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

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

▲ Morue pil pil  
avec ses palourdes 34,00

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

◆ "Fish and chips" 32,00

Prix en Euros - TVA INCLUSE

## Viandes

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

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

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

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

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

◆★ Steak tartare  
avec ses condiments et ses toasts 36,20  
"Chuletón (800 gr)" à la pierre avec frites et poivrons Padrón 69,00

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



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