

Pour grignoter

Olives de Kalamata	5,40
Anchois de L'Escala avec de l'huile d'olive	22,70
Jambon Ibérique de gland "Juan Manuel" coupé à la main	32,00
▲ Salade russe	17,50
Crevettes à l'ail	24,00
▲ ☆ Cubes de morue ◆ dessalée en tempura à la sauce "romesco" (6 pièces)	22,00
▲ ☆ Croquettes de jambon ibérique de gland "Juan Manuel" (unité)	3,75
▲ Calamars bébés à l'andalouse avec mayonnaise au citron vert	17,80
Palourdes Carril XL grillé au citron et à l'huile d'olive vierge	36,00
Moules de roche grillées avec un sofrito de tomates traditionnel et une touche de gingembre	16,90
▲ «Tallarinas» sautées au vin blanc	22,40
▲ Bouchées de thon avec de l'aubergine fumée et une touche épicée	17,80

Entrées chaudes

▲ Rigatoni aux tomates sautées ricotta et basilic frais	14,90
▲ ☆ Poulpe de roche grillé avec pommes de terre confites, aioli au paprika et gros sel	28,50
▲ Légumes grillés ◆ Sauce romesco	17,50
▲ Cannellonis aux trois viandes rôties avec béchamel et gratin au parmesan	16,50
◆ ▲ Chou-fleur au four avec de la crème aux agrumes et au tahini, du yaourt grec et des épices	16,00

Nous avons du pain sans gluten

Entrées froides

Salade composée avec tomates et olives Kalamata	14,00
▲ 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 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
▲ Tartare de saumon macérés avec de la moutarde et du miel, accompagnés de mangue et de wakame	22,00
◆ Carpaccio de crevettes rouges tomates de saison, pamplemousse et pistaches grillées	28,00
▲ Gaspacho de tomates et de fraises avec glace à la tomate	18,00

Riz

▲ Paella au poisson et aux fruits de mer	33,60
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	22,00
▲ Risotto aux champignons avec un biscuit croustillant au parmesan	26,00

Servicio de pain maison 3,10

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

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

Suggestions du Chef

El Xalet
de Montjuic

🌿	Escalope poêlée au foie gras grillé avec du chutney de mangue, des tomates vertes et des raisins secs	29,00
🌿▲☆	Cannelloni de lotte et crevettes aux crustacés crémeux	32,60
	Homard sauté aux pois chiches à l'arôme de coriandre et de citronnelle	36,80
	Calamars farcis à la saucisse Perol avec du miso, du bouillon dashi et des champignons shiitake	25,00
🌿◆☆	Petite lotte de Roses au four accompagnée de pommes de terre et sauce à l'ail et au piment	36,90
	Riz noir "del señorito" avec lotte et pétoncles	34,00
	Entrecôte haute, race Simmental avec sa garniture	34,80
▲	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
	Crevettes Palamós de taille moyenne grillées	s/m

Poisson

	Turbot aux oignons nouveaux, ail, piment et tomate	36,00
◆	Thon rouge grillé avec des légumes et du miel et de la sauce soja au sésame	35,00
	Bar aux légumes sautés (avec du sel, cuit au four, grillé, à la Saint-Sébastien) (min. 2 personnes) (prix par personne)	34,00
	Sole grillée avec légumes sautés	39,00
	Dorade aux légumes sautés (avec du sel, cuit au four, grillé, à la Saint-Sébastien) (min. 2 personnes) (prix par personne)	34,00
▲	Morue au pilpil avec ses palourdes	35,00
	Morue aux asperges vertes, ail tendré et cèpes	33,00
▲🌿	"Fish and chips"	32,00

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	75,00
	Épaule de chevreau rôtie avec sa garniture	36,00
	Tomahawk Steak. Côte de boeuf charra de Salamanca (1.3 Kg.)	86,00



Web



Instagram

Prix en Euros - TVA INCLUSE