

*És un plaer tornar-te a veure. Estem aquí gràcies a tu.
Anem a gaudir dels nous temps.*

Cosetes per començar

- Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli verge 3,95 €
- Anxoves del Cantàbric amanides 18,20 €
- Pernil ibèric de gla tallat a mà 26,30 €
- Bunyols de bacallà amb salsa romesco 17,80 €
- Croquetes de pernil ibèric de gla 12,80 €
- Cloïsses a la planxa amb llimona 21,30 €
- Bunyollets de formatge manxec 12,80 €

Entrants

- Amanida Cèsar amb pollastre de pagès a baixa temperatura 17,50 €
- Amanida de tomàquets amb ventresca de tonyina, ceba tendra i olives 16,50 €
- Terrina de foie amb torradetes de fruits secs i vi dolç 19,80 €
- Carpaccio de vedella ecològica amb pinyons, vi dolç i gelat de foie 20,40 €
- Tàrtar de tonyina amanit amb soja i salsa d'ostres 24,80 €
- Pop a la graella amb patates confitades i allioli de pebre vermell 21,90 €
- Canelons de tres carns rostides amb beixamel i gratinats amb parmesà 16,50 €

Amb Arròs del Delta

- Paella de peix i marisc 29,60 €
- Paella de verdures de temporada 19,45 €
- Arròs caldós de llamàntol 34,90 €
- Rossejat de fideus amb sípia i gambes 22,50 €
- Paella mixta 23,80 €

Suggerències de Jordi Angli

- Caneló de rap i gambes amb crema de crustacis 24,80 €
Filet de vedella ecològica amb pebrots de Padrón 31,50 €
Hamburguesa de vedella ecològica amb patates amanides 16,90 €
Rapat de Roses al forn amb patates i sofregit d'all i bitxo 33,20 €

Amb un parell d'ous

- Truita de patates i ceba 12,90 €
Ous ferrats amb guarnició de temporada 15,90 €

Peix i marisc

- Rap a la planxa amb verdures saltades 29,75 €
Turbot amb ceba tendra, alls tendres, olives, tomàquet i bitxo 29,80 €
Tonyina vermella a la planxa amb verdures, salsa de mel i soja 29,50 €
Bacallà amb ceba agredolça, salsa de tinta i pesto 26,30 €
Cassoleta de rap a la marinera amb cloïsses 29,90 €
Els peixos salvatges (a la sal o Donosti) amb verduretes saltades (2 persones) p.s.m

Carns, brasa i forn

- Espatlla de xai a baixa temperatura amb patata, ceba i tomàquet 24,90 €
Filet de vedella amb crema d'estràgò i gratin de patata 29,90 €
Filet de vedella a la sal amb pebrots de Padrón 28,70 €
Melós de vedella sobre puré de patata a la mantega, salsa de vi i xips de verdures 25,50 €
Steak tartare de vedella 26,30 €

@xaletdemontjuic
#cuinadalçada

10% IVA INCLÒS

DISPOSEM DE PA SENSE GLUTEN

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però hi ha plats que els podem fer amb les mínimes traces possibles. Consulti-ho al realitzar la seva comanda.

Disposem de les fitxes d'al·lèrgens de tots els plats per a consultar.

Tots els productes crus o semi-crus es serveixen en compliment del RD 1420/2006

Postres

Escuma de xocolata amb sorbet de mango i maracujà 12,50 €

Cigaló de Baileys: galeta salada, cremós de xocolata i gelat de Baileys 12,60 €

La tradicional **crema catalana** amb fruits vermells 9,90 €

Coulant de xocolata blanca, fruits vermells i sorbet de gerds 11,50 €

Poma confitada amb vainilla, cremós de formatge i galeta 11,50 €

Carro de postres 9,90 €

Postres recomenades

(Temps de preparació 15 minuts)

Pastís tebi de plàtan, escuma de formatge i coco, salsa "toffee" i gelat de xocolata 12,90 €

"**Conguito**" gelat amb galeta salada, encenalls de xocolata i gerds 10,80 €

Temptació de xocolata 12,80 €

Vins dolços per acompanyar

Vi de glass (D.O. Penedès)

Moscatel Gran Feudo (D.O. Navarra)

Pedro Ximénez F. de Castilla (D.O. Jerez)

Garnacha Vendimia Tardía (D.O. Penedès)

Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

Oporto Noval 10 Anos (D.O. Valle del Pinhão)

** **

Sel·lecció de cafès, infusions naturals i tèss