

*Es un placer volverte a ver. Estamos aquí gracias a ti.  
Vamos a disfrutar de los nuevos tiempos.*

## *Cositas para picar*

- Coca de cristal con tomate y aceite virgen 3,95 €
- Anchoas del Cantábrico aliñadas 18,20 €
- Jamón ibérico de bellota cortado a mano 26,30 €
- Buñuelos de bacalao con salsa de romesco 17,80 €
- Croquetas de jamón ibérico de bellota 12,80 €
- Almejas a la plancha con limón 21,30 €
- Buñuelos de queso manchego 12,80 €

## *Entrantes*

- Ensalada César con pollo de payés a baja temperatura 17,50 €
- Ensalada de hojas variadas con alcachofas, langostinos y salsa romesco 17,50 €
- Tarrina de foie con tostaditas de frutos secos y gelatina de vino dulce 19,80 €
- Carpaccio de ternera ecológica con piñones, vino dulce y helado de foie 20,40 €
- Tartar de atún aliñado con soja y salsa de ostras 24,80 €
- Pulpo a la parrilla con patatas confitadas y alioli de pimentón 21,90 €
- Canelón de tres carnes asadas con bechamel y gratinados con parmesano 16,50 €

## *Con Arroz del Delta*

- Paella de pescado y marisco 29,60 €
- Paella de verduras de temporada 19,45 €
- Arroz caldoso de bogavante 34,90 €
- "Rossejat" de fideos con sepia y gambas 22,50 €
- Paella mixta 23,80 €
- Cazuela de fideos con salchicha y costilla de cerdo 19,45 €

# Sugerencias de Jordi Angli

CANELÓN DE TERNERA Y FOIE CON TRUFA Y CREMA DE QUESO	25,50 €
SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA CON PIMIENTOS DE PADRÓN	31,50 €
HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA CON PATATAS ALIÑADAS	16,90 €
RAPITO DE ROSAS AL HORNO CON PATATAS Y REFRITO DE AJOS Y GUINDILLA	33,20 €

## Con un par de huevos

Tortilla de patatas y cebolla	12,90 €
Huevos fritos con guarnición de temporada	15,90 €

## Pescado y marisco

Rape a la plancha con verduras salteadas	29,75 €
Rodaballo con cebolla tierna, ajos tiernos, olivas, tomate y guindilla	29,80 €
Atún rojo a la plancha con verduras, salsa de miel y soja con sésamo	29,50 €
Bacalao con cebolla agri dulce, salsa de tinta y pesto	26,30 €
Cazuelita de rape a la marinera con almejas	29,90 €
Pescados salvajes, Donosti o a la sal, con verduras salteadas (2 personas)	p.s.m

## Carnes, brasa y horno

Paletilla de cordero a baja temperatura con patata, cebolla y tomate	24,90 €
Solomillo de ternera con crema de estragón y graten de patata	29,90 €
Solomillo de ternera a la sal con pimientos de Padrón	28,70 €
Meloso de ternera sobre puré de patata a la mantequilla, salsa de vino y chips de verduras	25,50 €
Steak tartare de ternera	26,30 €

@xaletdemontjuic  
#cuinadalçada

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

## Postres

**Espuma** de chocolate caliente con sorbete de mango y maracuyá 12,50 €

**Carajillo de Baileys:** galleta salada, cremoso de chocolate y helado de Baileys 12,60 €

La tradicional **crema catalana** con frutos rojos 9,90 €

**Coulant** de chocolate blanco con frutos rojos y sorbete de frambuesa 11,50 €

**Manzana** confitada con vainilla, cremoso de queso y galleta 11,50 €

**Carro** de postres 9,90 €

## Postres recomendados

(Tiempo de preparación 15 minutos)

**Pastel tibio de plátano,** espuma de queso y coco, salsa "toffee" y helado de chocolate 12,90 €

**Conguito** helado con galleta salada, virutas de chocolate y frutos rojos 11,80 €

**Tentación** de chocolate 12,80 €

## Vinos dulces para maridaje

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 Años (D.O. Valle del Pinhão)

\*\*\*

Selección de cafés, infusiones naturales y té