

Xalest

Para empezar y compartir

- Croquetas del día (6 und) 18€
- Croquetas de kimchi y gamba roja marinada con su cabeza a la brasa (6 und) 24€
- Jamón ibérico de bellota 100% *Behar* con pan torrado y tomate de ramallet 36€
- Ensalada de burrata y mango con nueces y pesto casero de albahaca 23€
- Nuestra ensalada César a la brasa, vegetariana con parmesano 36 meses 18€
- Tartar de atún rojo con mayo de kimchi y pan carasau 32€
- Tartar de solomillo de ternera con mayo de chipotle y pan carasau 26€
- Taco de ceviche de corvina con trempó y mango con mayo de kimchi 9€/und
- Taco de lagrima de cerdo ibérico con trempó y mayo de chipotle 9€/und
- Ostras *Daniel Sorlut* (natural con limón y tabasco o ceviche con leche de tigre y pico de gallo) 6,5€/und
- Mezze árabe (baba ganoush, falafel, hummus, zanahoria, pan de pita y salsa de tomate asado) 19€
- Pulpo a la brasa con salsa romesco y sobrasada 28€
- Brioche de tartar de quisquilla y aguacate tostado 32€

Principales

- Canelon de bogavante con bechamel de burrata ahumada y su bisque 28€
- Arroz meloso de confit de pato y foie con mantequilla noisette 30€
- Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier de patata trufada y cebolla crujiente 23€
- Chuletón de ternera nacional madurada con patatas fritas y pimientos de Padrón 75€/kg
- Pescado del día S.P.M€
- Plato vegetariano del día S.P.M€
- Plato vegano del día S.P.M€

Postres

- Torrija de brioche a la plancha con crema catalana y helado de vainilla 10,5€
- Tatín de manzana con helado de vainilla 11€
- Coulant de chocolate con galleta de caramelo y helado de pistacho 11€
- Trufas de chocolate al 70% 4€/und
- Helados italianos artesanos (3 bolas) 8,5€
- (Vainilla, pistacho, caramelo, chocolate sin lactosa, sorbete limón, sorbete mango)

Servicio de pan y aperitivo 3,50€ p.p

Xalest

To start with and share

- Our homemade croquettes (6 units) 18€
- Kimchi and red prawn croquettes marinated with grilled prawn heads (6 units) 24€
- Iberian ham 100% acorn-fed with toasted bread and ramallet tomato 36€
- Burrata and mango salad with walnuts and homemade basil pesto 23€
- Our grilled Caesar salad, vegetarian with 36-month aged Parmesan 18€
- Bluefin tuna tartare with kimchi mayo and carasau bread 32€
- Beef tenderloin tartare with chipotle mayo and carasau bread 26€
- Sea bass ceviche taco with trempó and mango and kimchi mayo 9€/each
- Iberian pork taco with trempó and chipotle mayo 9€/each
- Daniel Sorlut* oysters (fresh with lemon and tabasco or ceviche with tiger's milk and pico de gallo) 6,5€/each
- Mezze árabe (baba ganoush, falafel, hummus, carrot sticks, pita bread, roasted tomato sauce) 19€
- Grilled octopus with romesco sauce and sobrasada 28€
- Brioche with prawn tartare and toasted avocado 32€

Mains

- Lobster cannelloni with smoked burrata béchamel and its bisque 28€
- Creamy rice with duck confit and foie gras with noisette butter 30€
- Beef cheek in red wine with truffled potato parmentier and crispy onion 23€
- Matured national beef ribeye steak with french fries and Padrón peppers 75€/kg
- Fish of the day S.P.M€
- Vegetarian dish of the day S.P.M€
- Vegan dish of the day S.P.M€

Desserts

- Grilled brioche French toast with catalan cream and vanilla ice cream 10,5€
- Apple tart with vanilla ice cream 11€
- Chocolate fondant with caramel cookie and pistachio ice cream 11€
- Chocolate truffles 70% 4€/und
- Artisan Italian ice cream (3 scoops) 8,5€
- (Vanilla, pistachio, caramel, lactose-free Chocolate, lemon Sorbet, mango Sorbet)*

Bread service with aperitif 3,50€ p.p

