

Xalest

Para empezar / To get started

Pan 1€
Bread

Pan aperitivo 3,50€
Bread aperitif

Croquetas del día 14€
Croquettes of the day

Tartar de ternera con encurtidos 24€
Beef tartar with pickles

Tartar de pescado del día S.P.M €
Fish of the day tartar

Taco de ceviche de corvina 9€/und
Sea Bass ceviche taco

Taco lágrima de cerdo Ibérico 8,5€/und
Iberian pork taco

Ensalada de burrata y mango al grill 24€
Burrata salad with grilled mango

Ensalada de calabacín, granada y ricotta 19€
Courgette, pomegranate and ricotta salad

Calamar nacional a la andaluza con mayo kimchi 22€
Squid rings andalusian style with kimchi mayo

Jamón Ibérico de bellota 100% 36€
Iberian 100% bellota

Para compartir... o no / To share... or not

Guacamole con torreznos de Soria y totopos 22€
Guacamole with Soria "torreznos" and tortilla chips

Mezze árabe (baba ganoush, falafel, hummus, pan de pita y salsa de yogur) 19€
Arabic Mezze (baba ganoush, falafel, hummus, pita bread, yoghurt dip)

Flor de alcachofa con espuma de queso mahones y sobrasada 16€
Grilled artichoke flower with Mahon cheese foam and sobrasada

Tataki de ventresca de atún ahumada 28€
Smoked tuna belly tataki

Brioche de tartar de quisquilla de Santa Pola, aguacate frito y mayonesa de lima a la brasa 22€
Brioche with tartar of Santa Pola shrimp, fried avocado and grilled lime mayonnaise

Ceviche de pescado del día S.P.M €
Fish ceviche of the day

Bogavante al grill con huevos y patata fritas 45€
Grilled lobster with fried eggs and potatoes

Paccheri pasta al ragú 24€
Paccheri pasta with ragu

Risotto de pecorino y anchoas "oo" 25€
Pecorino Risotto and anchovy "oo"

Del mar y de la tierra / Of the sea and of the land

Pescado del día, crema de zanahoria ahumada y jengibre con lingote de verduras
Fish of the day, smoked carrot cream and ginger with vegetables S.P.M €

Lenguado al grill con papas arrugadas y mojo verde-rojo
Grilled sole with canarian potatoes and green-red mojo sauce 36€

Picantón marinado a baja temperatura al grill con patatas fritas y kétchup de pollo
Grilled low-temperature marinated poussin with fries and chicken base ketchup 28€

Carrillera de ternera con cebollitas glaseada, parmentier de patata y chips de topinambur
Veal cheek with glazed onions, potato parmentier and artichoke chips 24€

Solomillo de ternera con verduras glaseadas a la trufa
Beef tenderloin with truffle-glazed vegetables 34€

Chuletón nacional madurado con pimientos de padrón y patatas fritas
Matured national rib eye steak with padron peppers and french fries 70€/kg

Salsas para acompañar / Side sauces

Salsa bearnesa
Bearnaise sauce 5€

Chimichurri
Chimichurri 3,5€

Salsa pimienta
Pepper sauce 4€

Salsa demiglace
Demiglace sauce 5€

Para terminar / To finish

Tarta de queso con confitura de frutos rojos al cardamomo
Cheese cake with cardamom and red berry jam 10€

Torrija Xalest con crema catalana y helado de pistacho artesano
Torrija Xalest with crème brûlée and pistachio ice cream 11€

Tarta de manzana hojaldrada con helado de vainilla
Flaky pastry Apple tart with vanilla ice-cream 11€

Coulant de chocolate con helado de pistacho
Chocolate coulant with pistachio ice-cream 12€

Tiramisú de capuccino con toffee de caramelo salado
Capuccino tiramisu with salted caramel toffee 9,5€

Copa de helado italianos artesanos
Cup of italian artisan ice-cream 9€

Por favor, no dude en informarnos de cualquier alergia o intolerancia alimentaria /
Please do not hesitate to inform us of any allergies or food intolerance.

Reglamento 1169/2011