

# Xalest

## Para empezar / To get started

Croquetas del día vegetarianas 14€/4 und  
*Vegetarian croquettes of the day*

Croquetas del día 14€/4 und  
*Croquettes of the day*

Tartar de ternera al estilo Xalest 24€ - 14€  
*Xalest-style veal tartare*

Tartar del día 22€ - 11€  
*Tartare of the day*

Taco de ceviche 9€/und  
*Ceviche taco*

Taco de cerdo Ibérico 8,50€/und  
*Iberian pork taco*

Ensalada de mango al grill con burrata y pesto de albahaca y nueces 22€  
*Grilled mango and burrata salad with basil pesto and walnut*

Ensalada templada de melocotones asados con tomate cherry, queso feta y jamón ibérico 22€  
*Roasted peach and cherry tomato warm salad with feta cheese and Iberian ham*

Jamón de bellota con pan cristal 35€  
*Iberian bellota ham with cristal bread*

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

Gazpacho de tomatillos verdes picante y sashimi de dentol curado en sal 22€  
*Spicy green tomatoes gazpacho and salt-cured dentol fish sashimi*

Puerro asado y frito con romesco de curry rojo y tierra de kikos 16€  
*Roasted and fried leek with red curry romesco served on crumb nuts*

Risotto de pecorino en reducción de mirin y espárragos y maíz 24€  
*Risotto pecorino in mirin syrup reduction with asparagus and corn*

Takoyaki de pulpo frito con salsa de anguila casera y katsuobushi 10€  
*Fried octopus takoyaki with homemade eel sauce and katsuobushi*

Gnocchi a la carbonara y alcachofas 22€  
*Gnocchi carbonara style and artichokes*

Parmigiana 2.0 con burrata, crema de parmesano y gel de albahaca 16€  
*Parmigiana 2.0, burrata, parmesan cream and basil gel*

Gyozas de pollo al ají amarillo y ponzu de cilantro 18€  
*Chicken gyozas with yellow chili and coriander ponzu*

Ceviche de pescado del día con leche de tigre y crema de boniato 24€  
*Ceviche fish of the day in its sauce served with sweet potato cream*

Canelón de bogavante con bechamel de mantequilla noisette y bisque de jengibre 24€  
*Lobster canelón with noisette butter bechamel and ginger bisque*

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

Pescado del día a la mallorquina  
*Fish of the day mallorquin style* S.P.M

Lubina frita con salsa tártara de jalapeños  
*Fried sea bass with jalapeño tartar sauce* 22€

Carrillera de ternera a la cerveza negra  
y puré de maíz tostado  
*Beef cheek in black beer and roasted corn puree* 23€

Magret de pato, crema de mantequilla noisset  
y manzana con su demiglace  
*Duck magret with noisset and apple butter cream  
and demiglace* 25€

## Suplemento / Additional

Foie a la plancha  
*Grilled foie* 6€

## Salsas para acompañar / Side sauces

Salsa bearnesa  
*Bearnaise sauce* 5€

Chimichurri  
*Chimichurri* 3,5€

Salsa pimienta  
*Pepper sauce* 4€

Salsa demiglace  
*Demiglasse sauce* 5€

## Para terminar / To finish

Texturas de chocolate  
*Chocolate textures* 8€

Torrija al estilo xalest con helado  
*Torrija in xalest style with ice cream* 10€

Tarta de queso taleggio y piña  
*Cheesecake of taleggio cheese and pineapple* 8€

Coulant de leche y crema de cereales  
con helado de caramelo salado  
*Coulant of milk and cereal cream with  
salted caramel ice cream* 10€

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

