

# Xalest

## Para empezar / To get started

Croquetas del día 12€/4 und  
*Croquettes of the day*

Tartar de ternera al estilo Xalest 24€ - 12€  
*Xalest-style veal tartare*

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

Taco de ceviche 9€/und  
*Ceviche taco*

Taco de cerdo Ibérico 9€/und  
*Iberian pork taco*

Ensalada de burrata con tomate cherry, 22€  
pesto de albahaca y pipas de calabaza  
*Burrata salad with cherry tomatoes, basil pesto  
and pumpkin seeds*

Ensalada de cogollos con manzana, queso azul 18€  
y nueces  
*Lettuce heart salad with apple, blue cheese  
and nuts*

Jamón de bellota con pan torrado y tomate 35€  
*Iberian bellota ham with crispy bread and tomato*

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

Croquetas de gamba y kimchi tapada 18€  
de gamba roja  
*Prawn and kimchi croquettes covered  
with red prawn*

Ensalada japonesa Sunomono de serviola trufada 28€  
y jalapeño verde  
*Sunomono japanese salad with truffled amberjack fish  
and green jalapeno*

Caldereta Mediterránea-Indonesia con verduras, 30€  
bogavante y ostra frita  
*Mediterranean-Indonesian stew with vegetables,  
lobster and fried oyster*

Alcachofa con cecina de León, huevo frito 12€/und  
y espuma de trufa  
*Artichoke with cured beef from León, fried egg and  
truffled foam*

Gnocchi de calabaza a la stracciatella con 22€  
ensalada de aromáticos  
*Pumpkin Gnocchi stracciatella style and aromatic salad*

Arroz meloso de mar y montaña con costillar 26€  
de cerdo ibérico y carpaccio de gamba roja  
*Sticky rice with pork ribs and red prawn carpaccio*

Gyozas de callos estilo Madrid, hummus y miel 18€  
*Gyozas filled with Madrid style callos, hummus and honey*

Paletilla de conejo a la brasa con 4 sabores y maíz 14€  
*Grilled rabbit shoulder with 4 flavours and corn*

Canelón crujiente de setas con obleas de arroz 24€  
*Crispy cannelloni with mushrooms and rice wafers*

Estofa-Dog (Brioche, rabo de vaca guisado, 18€  
ketchup de pimiento rojo, pepinillos encurtidos)  
*Estofa-Dog (Brioche, cow tail stew, red pepper ketchup  
and pickled gherkins)*

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

Lubina a la espalda con ensalada de tomates cherry, vinagreta de aromáticos y huevas  
*Sea bass with cherry tomato salad, aromatic vinaigrette and fish eggs* 28€

Rodaballo a la bilbaína con pimientos rojos asados, aceite verde y chips de ajo  
*Bilbao-style turbot fish with roasted red peppers, green oil and garlic chips* 30€

Carrillera de ternera con pure de apio nabo y chips de tupinambo  
*Beef cheek with celeriac puree and tupinambo chips* 23€

Entrecot de ternera gallega con bastones de patata, salsa bearnesa y cebollino  
*Galician beef entrecote with potato sticks, béarnaise sauce and chives* 30€

Solomillo de vaca madurado con seta cardo enana, patato y fondo oscuro trufado  
*Matured beef sirloin with dwarf oyster mushroom, potato and dark truffled sauce* 34€

**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  
*Demiglace sauce* 5€

**Para terminar / To finish**

Tarta hojaldrada de manzana con helado de vainilla  
*Puff pastry apple pie with vanilla ice cream* 10€

Torrija al estilo Xalest con helado de caramelo  
*Torrija in Xalest style with caramel ice cream* 10€

Tartaleta de limón y merengue de cardamomo  
*Lemon and cardamom meringue tartlet* 9,50€

Coulant de chocolate con galleta de caramelo y helado de pistacho  
*Chocolate coulant with caramel cookie and pistachio ice cream* 12€

Trufas de chocolate al 70%  
*Chocolate truffles 70%* 3,50€/und

Helado italianos artesanos 3 bolas  
Chocolate sin lactosa - Pistacho - Vainilla - Caramelo - Sorbete limón - Sorbete mango  
*Artisanal Italian ice cream 3 scoops  
Lactose-free chocolate - Pistachio- Vanilla- Caramel - Lemon sorbet - Mango sorbet* 8,50€

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