

Xalest

Para empezar y compartir / To start with and share

Croquetas de pollo asado y sus verduras al curry rojo (6und) 18€
Roasted chicken and vegetable croquettes with red curry

Jamón de bellota 100% con pan cristal y tomate de ramallet 36€
Iberian ham 100% acorn-fed with crystal bread and ramallet tomato

Ensalada de burrata y mango con nueces y pesto casero de albahaca 23€
Burrata and mango salad with walnuts and homemade basil pesto

Nuestra ensalada César a la brasa 18€
(Lechuga romana al grill, croutons de anchoa y parmesano 60 meses)
Our grilled Caesar salad
(Grilled romaine lettuce, anchovy croutons and 60-month parmesan cheese)

Tartar de atún rojo y aguacate con mayonesa de kimchi 30€
Bluefin tuna and avocado tartar with kimchi mayonnaise

Tartar de solomillo de ternera con mayonesa de chipotle 26€
Beef tenderloin tartar with chipotle mayonnaise

Taco de pulpo asado y kimchi casero (col fermentada y zanahoria) 10€/und
Grilled octopus taco with homemade kimchi (fermented cabbage and carrot)

Taco de cerdo ibérico 9€/und
Iberian pork taco

Takoyaki de porçella, buta-dashi y mayonesa de sobrasada 14€
Pork takoyaki, buta-dashi and sobrasada mayonnaise

Gyoza de pescado a la mallorquina con fondo oscuro de pescado y ciruelas (4.und) 26€
Mallorcan style fish gyoza with dark fish stock and plums

Gnocchi de patata relleno de queso azul de oveja, crema de tupinambo, setas, espárrago blanco y yema curada con soja 26€
Potato gnocchi stuffed with sheep's milk blue cheese, artichoke cream, mushrooms, white asparagus, and soy-cured egg yolk

Canelón de pollo guisado con bechamel ahumada, compota de tomate y queso payoyo 24€
Chicken stew cannelloni with smoked béchamel, tomato compote and payoyo cheese

Huevo crujiente, patata y salsa de foie (Huevo a baja temperatura, rebozado en tempura y frito) 14€
Crispy egg, potato, and foie gras sauce (Slow-cooked egg, tempura-battered and fried)

Xalest

Para continuar... / To continue with...

Vegetariano del día (pregunte por nuestra sugerencia) S.P.M.
Vegetarian dish of the day (please ask us for our suggestion)

Pescado del día (pregunte por nuestra sugerencia) S.P.M.
Fish of the day (please ask us for our suggestion)

Carrillera de ternera con puré de boniato asado al jengibre y reducción de tinto y coco 26€
Beef cheek with ginger-roasted sweet potato puree and red wine and coconut reduction

Chuletón de ternera nacional madurada con patatas fritas y pimientos de Padrón 75€/kg
Matured national beef ribeye steak with french fries and Padrón peppers

Servicio Pan / Bread 1,50€
Pan y aperitivo / Bread with aperitif 3,50€

Para terminar / To finish

Torrija de pan brioche con chantilly de strega, cerezas en almíbar, canela y helado de ricota 10€
Brioche french toast with Chantilly cream, cherries in syrup, cinnamon and ricotta ice cream

Tatín de manzana hecha en casa con helado de vainilla 10€
Homemade apple tarte tatin with vanilla ice cream

Coulant de chocolate con helado de caramelo salado 8€
Chocolate coulant with salted caramel ice cream

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

Helados italianos artesanos 3 bolas 9€
Ricota, Vainilla, Pistacho, Caramelo salado, Chocolate, Sorbete limón, Sorbete Mango
Artisan Italian ice cream 3 scoops
Ricotta, Vanilla, Pistachio, Salted Caramel, Chocolate, Lemon Sorbet, Mango Sorbet

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