

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 pesto y huevo de codorniz 16€
Grilled artichoke flower with pesto and quail egg

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

Tartar quisquilla de Santa Pola y lima a la brasa 22€
Tartar of Santa Pola shrimp with grilled lime

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

Merluza de pincho con escalivada a la llama
y salsa romesco 28€
Wild hake flame-grilled escalivada and romesco sauce

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

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

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

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

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

Salsas para acompañar / Side sauces

Salsa bearnesa 5€
Bearnaise sauce

Chimichurri 3,5€
Chimichurri

Salsa pimienta 4€
Pepper sauce

Salsa demiglace 5€
Demiglace sauce

Para terminar / To finish

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

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

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

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

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

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

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