

CARTA

ENTRANTES

ENSALADA VERDE DE TEMPORADA
CREMA DE CALABAZA CON CASTAÑAS
ENSALADILLA RUSA

ENSALADA DE ALCACHOFAS CON MATÓ Y VIRUTAS DE JAMÓN
CROQUETAS DE GAMBA (4 unidades)

VERDURAS A LA BRASA CON SALSA ROMESCO

“TRINXAT” DE LA Cerdanya con cansalada crujiente y butifarra negra
TARTAR DE ATÚN “BLUEFIN” Y MAYONESA DE WASABI (Supl.4€)

TATAKI DE ATÚN CON SALSA DE SOJA Y SÉSAMO

FOIE MICUIT DE PATO CON MANZANA CARAMELIZADA Y TOSTADAS (Supl. 4€)

CANELÓN DE PIES DE CERDO Y SETAS CON BECHAMEL TRUFADA

PIZARRA DE CAMEMBERT REBOZADO CON MERMELADA DE FRUTOS

FAGOTI DE PERA CON SALSA GORGONZOLA Y NUECES

PRINCIPALES

ARROZ DE CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON “ROSSINYOLS”
Y RATAFÍA

ARROZ DEL SEÑORITO (Supl. 4€)

BUTIFARRA DE LA CERDANYA A LA PARRILLA CON JUDÍAS BLANCAS

SECRETO IBÉRICO LACADO CON GUARNICIÓN

CORDERO DE ORGANYÁ A LA BRASA CON PATATAS AL “CALIU” (Supl. 7€)

MAGRET DE PATO A LA PARRILLA AL AGRIDULCE CON PURÉ DE PATATAS (Supl. 4€)

ENTRECOT A LA BRASA CON GUARNICIÓN (Supl. 5€)

FILETE DE TERNERA A LA BRASA CON SALSA DE PIMIENTA VERDE (Supl. 8€)

COSTILLAR ASADO CON SALSA BRAVA

STEAK TARTAR CON MAYONESA DE MOSTAZA Y PATATAS FRITAS (Supl. 7€)

LUBINA AL HORNO CON PATATA PANADERA (Supl. 6€)

BACALAO A BAJA TEMPERATURA, ESPUMA DE PATATA TRUFADA Y SALSA DE
ALBAHACA Y CHIPS DE PIEL DE BACALAO

GUISADO DE CONEJO AL ESTILO XALET DEL GOLF

POSTRES

FLAN DE LA CASA CON NATA

CREMA CATALANA

TARTA DE QUESO CREMOSO (Supl. 3€)

«TARTA TATIN» DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA (Supl. 3€)

“COULANT” DE CHOCOLATE BLANCO CON PISTACHO Y HELADO DE STRUDEL (Supl. 3€)

LEMON PIE DECONSTRUIDO

HELADOS VARIADOS (LIMÓN, CHOCOLATE, VAINILLA O LECHE MERENGADA)

“ MIEL Y MATÓ” DEL CADÍ CON NUECES

FRUTA DEL TIEMPO

PRECIO 39€ / MEDIO MENÚ 27€

(INCLUIDO PAN Y AGUA)

XG

CARTA

ENTRANTS

AMANIDA VERDA DE TEMPORADA
CREMA DE CARBASSA AMB CASTANYES
ENSALADILLA RUSSA
AMANIDA DE CARXOFES AMB MATÓ I ENCENALLS DE PERNIL
CROQUETES DE GAMBA (4 unitats)
VERDURES A LA GRAELLA AMB SALSÀ ROMESCO
TRINXAT DE Cerdanya amb cruixent de papada i botifarra negra
TARTAR DE TONYINA "BLUE FIN" I MAIONESA DE WASABI (Supl. 4€)
TATAKI DE TONYINA AMB SALSÀ DE SOJA I SÈSAM
FOIE MICUIT D'ÀNEC AMB POMA CAMELITZADA I TORRADETES (Supl. 4€)
CANELÓ DE PEUS DE PORC I BOLETS AMB BEIXAMEL TRUFADA
PISSARRA DE CAMEMBERT ARREBOSSAT AMB MELMELADA DE FRUITS
FAGOTI DE PERA AMB GORGONZOLA I ANOUS

PRINCIPALS

ARRÒS DE GALTA DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA AMB ROSSINYOLS I RATAFIA
ARRÒS DEL SENYORET (Supl. 4€)
BOTIFARRA DE LA CERDANYA A LA GRAELLA AMB MONGETES SEQUES
SECRET IBÈRIC LACAT AMB GUARNICIÓ
XAI D'ORGANYÀ A LA GRAELLA AMB PATATA AL CALIU (Supl. 7€)
MAGRET D'ÀNEC A LA GRAELLA A L'AGREDOLÇ AMB PURÉ DE TRUMFES (Supl. 4€)
ENTRECOT A LA BRASA AMB GUARNICIÓ (Supl. 5€)
FILET DE VEDELLA A LA GRAELLA AMB SALSÀ DE PEBRE VERD (Supl. 8€)
COSTELLAR ROSTIT AMB SALSÀ BRAVA
STEAK TARTAR AMB MAIONESA DE MOSTASSA I PATATES FREGIDES (Supl. 7€)
LLOBARRO AL FORN AMB PATATA PANADERA (Supl. 6€)
BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA, ESCUMA DE PATATA TRUFADA AMB SALSÀ
D'ALFÀBREGA I XIPS DE PELL DE BACALLÀ
ESTOFAT DE CONILL A L'ESTIL XALET DEL GOLF

POSTRES

FLAM DE LA CASA AMB NATA
CREMA CATALANA
PASTÍS DE FORMATGE CREMÓS (Supl. 3€)
«TARTA TATIN» DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA (Supl. 3€)
"COULANT" DE XOCOLATA BLANCA AMB FESTUCS I GELAT DE STRUDEL (Supl. 3€)
LEMON PIE DECONSTITUIT
"MEL I MATÓ" DEL CADÍ AMB ANOUS
FRUITA DEL TEMPS
GELATS VARIATS (LLIMONA, XOCOLATA O VAINILLA)

PREU 39€ / MIG MENÚ 27€

(INCLÒS PA I AIGUA)

XG

SUGGERIMENTS DEL XEF

- PLAT DE CALÇOTS AMB ROMESCO (SUPL. 5€)
- CECINA DE LEÓN 12 MESOS DE CURACIÓ (SUPL. 4€)
- SEITONS DE SANTOÑA, CANTABRIA
- CALAMARS A L'ANDALUSA (SUPL.4€)
- ESCALOPA DE VEDELLA XALET DEL GOLF, AMB TARTUFO I OU FREGIT(SUPL. 4€)
- ANXOVES AMB PA DE COCA
- PERNIL IBÈRIC DE GLÀ 100 GR. AMB PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET (Supl. 16€)

SUGERENCIAS DEL CHEF

- PLATO DE CALÇOTS CON ROMESCO (SUPL. 5€)
- CECINA DE LEÓN 12 MESES DE CURACIÓN (SUPL. 4€)
- BOQUERONES DE SANTOÑA, CANTABRIA
- CALAMARES A LA ANDALUZA (SUPL. 4€)
- ESCALOPA DE TERNERA XALET DEL GOLF CON TARTUFO Y HUEVO FRITO (SUPL. 4€)
- ANCHOAS CON PAN DE COCA
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100gr. CON TOSTADA DE CHAPATA CON TOMATE (Supl.16€)

CHEF'S SUGGESTIONS

- CALÇOTS WITH ROMESCO SAUCE (SUPPL. 5€)
- LEÓN DRIED MEAT "CECINA" 12 MONTHS CURED (SUPPL. €4)
- ANCHOVES IN VINEGAR FROM SANTOÑA, CANTABRIA
- CALAMARI A LA ANDALUZA(SUPPL. €4)
- XALET DEL GOLF VEAL ESCALOPE, WITH TRUFFLE AND FRIED EGG (SUPPL. €4)
- ANCHOVIES WITH COCA BREAD
- IBERIAN ACORN HAM 100gr. WITH CIABATTA TOAST WITH TOMATO (Suppl.16€)

SUGGESTIONS DU CHEF

- CALÇOTS AVEC ROMESCO (SUPPL. 5€)
- VIANDE SÉCHÉE "CECINA" DE LEÓN DE 12 MOIS (SUPPL. 4 €)
- ANCHOIS AU VINAIGRE DE SANTOÑA, CANTABRIE
- CALAMARS À L'ANDALOUSIE (SUPPL. 4 €)
- ESCALOPE DE VEAU XALET DEL GOLF, AVEC TRUFFE ET ŒUF AU PLAT (SUPPL. 4€)
- ANCHOIS AU PAIN DE COCA
- JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND 100gr. AVEC TOAST DE CHAPATA À LA TOMATE (Suppl.16€)

XG

MENÚ INFANTIL

PLATOS A ESCOGER

CALDO DE ESCUDELLA CON GALETS
MACARRONES BOLOÑESA
FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS
FINGERS DE PESCADO CON PATATAS FRITAS
HAMBURGUESA CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS FRITAS
PIZZA MARGARITA
LOMO CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS FRITAS

POSTRES

YOGUR
FLAN DE LA CASA CON NATA
FRUTA DEL TIEMPO
HELADOS (LIMÓN, CHOCOLATE O VAINILLA)

PRECIO 23 €

2 PLATOS (INCLUIDO PAN, AGUA O REFRESCO)
*NO SE PUEDE COMPARTIR
1 PLATO 18€ (INCLUIDO PAN, AGUA O REFRESCO)

XG

MENÚ INFANTIL

PLATS A ESCOLLIR

SOPA D'ESCUDELLA AMB GALETS
MACARRONS BOLONYESA
FINGERS DE POLLASTRE AMB PATATES FREGIDES
FINGERS DE PEIX AMB PATATES FREGIDES
HAMBURGUESA AMB OUS FREGITS I PATATES FREGIDES
PIZZA MARGARITA
LLOM AMB OUS FREGITS I PATATES FREGIDES

POSTRES

IOGURT
FLAM DE LA CASA AMB NATA
FRUITA DEL TEMPS
GELATS (LLIMONA, XOCOLATA O VAINILLA)

PREU 23 €

2 PLATS (INCLÒS PA, AIGUA O REFRESC)

*NO ES POT COMPARTIR

1 PLAT 18€ (INCLÒS PA, AIGUA O REFRESC)

XG

MENU

STARTERS

SEASONAL GREEN SALAD
PUMPKIN CREAM WITH CHESTNUTS
RUSSIAN SALAD
ARTICHOKE SALAD WITH MATO CHEESE AND HAM CHIPS
SHRIMP CROQUETTES (4 UNITS)
GRILLED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE
"TRINXAT DE Cerdanya" WITH BACON AND BLACK SAUSAGE
"BLUEFIN" TUNA TARTAR WITH WASABI MAYONNAISE (SUPPL.4€)
TUNA TATAKI WITH SOY AND SESAME SAUCE
DUCK MICUIT FOIE WITH CARAMELIZED APPLE AND TOASTS (SUPPL. 4€)
PORK FOOT CANNELLONI WITH MUSHROOMS AND TRUFFLED BECHAMEL SAUCE
CAMEMBERT WITH FRUIT JAM
PEAR FAGOTI WITH GORGONZOLA AND WALNUTS

MAIN

RICE "DEL SEÑORET" (Suppl. 4€)
LOW-TEMPERATURE BEEF CHEEK RICE WITH ROSINYOLS AND RATAFIA
LA CERDAÑA'S GRILLED SAUSAGE WITH WHITE BEANS
LACQUERED IBERIAN PORK WITH GARNISH
YOUNG GOAT D'ORGANYÀ GRILLED WITH POTATOES "CALIU" (Suppl. 7€)
SWEET AND SOUR DUCK BREAST WITH MASHED POTATOES (Suppl. 4€)
GRILLED ENTRECOTE WITH GARNISH (Suppl. 5€)
GRILLED VEAL STEAK WITH GREEN PEPPER SAUCE (Suppl. 8€)
ROAST SIDE OF MEAL WITH BRAVA SAUCE
STEAK TARTARE WITH MUSTARD MAYONNAISE WITH CHIPS (Suppl. 7€)
BAKED SEA BASS WITH BAKER'S POTATO (Suppl. 6€)
LOW TEMPERATURE COD, TRUFFLED POTATO FOAM, BASIL SAUCE
AND COD SKIN CHIPS
XALET DEL GOLF STYLE RABBIT STEW

DESSERTS

HOMEMADE CUSTARD WITH CREAM
CATALAN CREAM
CREAMY CHEESE CAKE (Suppl. 3€)
APPLE "TART TATIN" WITH VANILLA ICE CREAM (Suppl. 3€)
WHITE CHOCOLATE COULANT WITH PISTACHIOS AND STRUDEL ICE CREAM (Suppl.3€)
LEMON PIE DECONSTRUCTED
HONEY AND "MATÓ" OF CADI WITH WALNUTS
VARIED ICE CREAM (LEMON, CHOCOLATE OR VANILLA)
SEASONAL FRUIT

PRICE MENU €39 / HALF MENU €27

(BREAD AND WATER INCLUDED)

XG

CHILDREN'S MENU

DISHES TO CHOOSE

"ESCUDELLA" BROTH WITH PASTA "GALETS"
MACARONI BOLOGNESE
CHICKEN FINGERS WITH FRENCH FRIES
FISH FINGERS WITH FRENCH FRIES
HAMBURGER WITH FRIED EGGS AND FRENCH FRIES
MARGARITA PIZZA
LOIN WITH FRIED EGGS AND FRENCH FRIES

DESSERTS

YOGHURT
HOMEMADE FLAN WITH CREAM
SEASONAL FRUIT
ICE CREAM (LEMON, CHOCOLATE OR VANILLA)

PRICE 23 €

2 COURSES (INCLUDING BREAD, WATER OR SOFT DRINK)

* CANNOT BE SHARED

1 PLATE €18 (INCLUDING BREAD, WATER OR SOFT DRINK)

XG

CARTE

ENTRÉES

SALADE VERTE DE SAISON
CRÈME DE COURGE AUX CHÂTAIGNES
SALADE RUSSE
SALADE D'ARTICHAUT AU FROMAGE "MATÓ" ET COPEAUX DE JAMBON
CROQUETTES DE CREVETTES (4 unités)
LÉGUMES GRILLÉS À LA SAUCE "ROMESCO"
"TRINXAT" DE LA CERDAGNE AVEC LARD ET SAUCISSE NOIRE
TARTARE DE THON "BLUE FIN" ET MAYONNAISE WASABI (Suppl.4€)
TATAKI DE THON AVEC SAUCE SOJA ET SÉSAME
FOIE DE CANARD MICUIT AUX POMMES CRAMÉLISÉES ET TOASTS (Suppl. 4€)
CANNELLONI AU PIED DE PORC AUX CHAMPIGNONS ET SAUCE BECHAMEL TRUFFÉE
CAMEMBERT AVEC CONFITURE DE FRUITS
FAGOTI DE POIRES AU GORGONZOLA ET NOISETTES

PRINCIPAUX

RIZ DE LA GUEULE DE VEAU À BASSE TEMPÉRATURE AVEC ROSSINYOLS ET RATAFIA
RIZ "DU MONSIEUR"(Suppl. 4€)
SAUCISSE GRILLÉE DE LA CERDAGNE AUX HARICOTS BLANCS
SECRET IBÉRIQUE LAQUÉ AVEC GARNITURE
AGNEAU D'ORGANYÀ GRILLÉ AUX POMMES DE TERRE AU «CALIU» (Suppl. 7€)
MAGRET DE CANARD AIGRÉ-DOUCE AVEC PURÉE POMME DE TERRE (Suppl. 4€)
ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC GARNITURE (Suppl. 5€)
FILET DE BŒUF GRILLÉ ET SAUCE AU POIVRE VERT (Suppl. 8 €)
PIECE DE VIANDE "COSTILLAR" GRILLÉES À LA SAUCE BRAVA
STEAK TARTAR AVEC MAYONNAISE À LA MOUTARDE ET DES FRITES (Suppl. 7€)
LOUP DE MER CUIT AU FOUR AVEC POMMES DE TERRE (Suppl. 6€)
MORUE A BASSE TEMPÉRATURE, MOUSSE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE, SAUCE AU
BASILIC ET CHIPS DE PEAU DE MORUE
RAGOÛT DE LAPIN STYLE XALET DU GOLF

DESSERTS

FLAN DE LA MAISON A LA CREME
CRÈME CATALANE
GÂTEAU AU FROMAGE CRÉMEUX (Suppl. 3€)
TARTE TATIN AUX POMMES ET GLACE VANILLE (Suppl. 3€)
COULANT DE CHOCOLAT BLANC AVEC PISTACHES ET GLACE AU STRUDEL (Suppl.3€)
LEMON PIE DÉCONSTRUIT
MIEL ET "MATÓ" AUX NOIX
GLACES VARIÉES (LAIT CITRON, CHOCOLAT OU VANILLE)
FRUIT DE SAISON

PRIX MENU 39€ / DEMI-MENU 27€
(PAIN ET EAU INCLUS)

XG

MENU ENFANT

PLATS AU CHOIX

BOUILLON ESCUDELLA AUX GALETS
MACARONIS À LA BOLOGNAISE
FINGERS DE POULET AVEC FRITES
FINGERS DE POISSON AVEC FRITES
HAMBURGER AVEC OEUFS AU FRITS ET FRITES
PIZZA MARGARITA
LONGE AVEC OEUFS AU FRITS ET FRITES

DESSERTS

YAOURT
FLAN DE LA MAISON A LA CREME
FRUIT DU TEMPS
CRÈME GLACÉE (CITRON, CHOCOLAT OU VANILLE)

PRIX 23 €

2 PLATS (Y COMPRIS PAIN, EAU OU BOISSONS SANS ALCOOL)

* NE PEUT PAS ÊTRE PARTAGÉ

1 ASSIETTE 18€ (PAIN, EAU OU BOISSON COMPRISE)

XG