

CARTA

ENTRANTS

AMANIDA VERDA DE TEMPORADA
CARPACCIO DE VEDELLA AMB FORMATGE IDIAZABAL
CARPACCIO DE VEDELLA AMB FORMATGE IDIAZABAL I TRUFA (Supl. 5€)
GASPATXO ANDALÚS AMB CROSTONS
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
CANELÓ DE PEUS DE PORC I BOLETS AMB BEIXAMEL TRUFADA

PRINCIPALS

ARRÒS DE GALTA DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA AMB ROSSINYOLS I RATAFIA
ARRÒS DE VERDURES
HAMBURGUESA XALET AMB SALSÀ DE BOLETS DE TEMPORADA
BOTIFARRA A LA GRAELLA AMB MONGETES SEQUES
SECRET IBÈRIC LACAT AMB GUARNICIÓ
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€)
SUPREMA DE LLOBARRO AL FORN AMB PATATA PANADERA (Supl. 8€)
BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA, ESCUMA DE PATATA TRUFADA AMB SALSÀ
D'ALFÀBREGA I XIPS DE PELL DE BACALLÀ

POSTRES

FLAM DE LA CASA AMB NATA
CREMA CATALANA
Iogurt natural amb mel i coulis de gerds
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€)
GELAT DE VAINILLA FREGIT
GELATS VARIATS (LLIMONA, XOCOLATA, VAINILLA O LLET MERENGADA)
"MEL I MATÓ" DEL CADÍ AMB ANOUS
TRUFES AMB NATA
BROTXETA DE FRUITA AMB FONDUE DE XOCOLATA
FRUITA DEL TEMPS

PREU 42€ / MIG MENÚ 28€
(INCLÒS PA I AIGUA)

XG

CARTA

ENTRANTES

ENSALADA VERDE DE TEMPORADA
CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO IDIAZABAL
CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO IDIAZABAL Y TRUFA (Supl. 5€)
GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES
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
CANELÓN DE PIES DE CERDO Y SETAS CON BECHAMEL TRUFADA

PRINCIPALES

ARROZ DE CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON "ROSSINYOLS"
Y RATAFÍA
ARROZ DE VERDURAS
HAMBURGUESA XALET CON SALSA DE SETAS DE TEMPORADA
BUTIFARRA A LA PARRILLA CON JUDÍAS BLANCAS SALTEADAS
SECRETO IBÉRICO LACADO CON GUARNICIÓN
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€)
SUPREMA DE RODABALLO AL HORNO CON PATATA PANADERA (Supl. 8€)
BACALAO A BAJA TEMPERATURA, ESPUMA DE PATATA TRUFADA Y SALSA DE
ALBAHACA Y CHIPS DE PIEL DE BACALAO

POSTRES

FLAN DE LA CASA CON NATA
CREMA CATALANA
YOGUR NATURAL CON MIEL Y COULIS DE FRAMBUESA
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€)
HELADO DE VAINILLA FRITO
HELADOS VARIADOS (LIMÓN, CHOCOLATE, VAINILLA O LECHE MERENGADA)
" MIEL Y MATÓ" DEL CADÍ CON NUECES
TRUFAS CON NATA
BROCHETA DE FRUTA CON FONDUE DE CHOCOLATE
FRUTA DEL TIEMPO

**PRECIO 42€ / MEDIO MENÚ 28€
(INCLUIDO PAN Y AGUA)**

XG

SUGGERIMENTS DEL XEF

- CECINA DE LEÓN 12 MESOS DE CURACIÓ (SUPL. 4€)
- SEITONS DE SANTOÑA, CANTABRIA
- CALAMARS A L'ANDALUSA (SUPL.4€)
- ESCALOPA DE PORC 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

- CECINA DE LEÓN 12 MESES DE CURACIÓN (SUPL. 4€)
- BOQUERONES DE SANTOÑA, CANTABRIA
- CALAMARES A LA ANDALUZA (SUPL. 4€)
- ESCALOPA DE CERDO 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

- 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

- 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€)

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

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

MENU

STARTERS

SEASONAL GREEN SALAD
VEAL CARPACCIO WITH IDIAZABAL CHEESE
VEAL CARPACCIO WITH IDIAZABAL CHEESE AND TRUFFLE (SUPPL. 5€)
ANDALUSIAN GAZPACHO WITH ITS GUARINTION
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 TARTARE AND MAYONNAISE OF WASABI (SUPPL. 4€)
TUNA TATAKI WITH SOY AND SESAME SAUCE
PORK FOOT CANNELLONI WITH MUSHROOMS AND TRUFFLED BECHAMEL SAUCE

MAIN

LOW-TEMPERATURE BEEF CHEEK RICE WITH ROSINYOLS AND RATAFIA
VEGETABLE RICE
XALET HAMBURGUER WITH MUSHROOM SAUCE
LA CERDAÑA'S GRILLED SAUSAGE WITH WHITE BEANS
LACQUERED IBERIAN PORK WITH GARNISH
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€)
TURBOT SUPREME WITH BAKER'S POTATO (Suppl. 8€)
LOW TEMPERATURE COD, TRUFFLED POTATO FOAM, BASIL SAUCE
AND COD SKIN CHIPS

DESSERTS

HOMEMADE CUSTARD WITH CREAM
CATALAN CREAM
NATURAL YOGURT WITH HONEY AND RASPBERRY COULIS
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€)
FRIED VANILLA ICE CREAM
VARIED ICE CREAM (LEMON, CHOCOLATE, VANILLA OR MERINGUE MILK)
HONEY AND "MATÓ" OF CADI WITH NUTS
CHOCOLATE TRUFFLES
FRUIT SKEWERS WITH CHOCOLATE FONDUE
SEASONAL FRUIT

PRICE MENU €42 / HALF MENU €28

(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
CARPACCIO DE BOEUF AU FROMAGE IDIAZABAL
CARPACCIO DE BOEUF AU FROMAGE IDIAZABAL AVEC TRUFFE (Suppl.5€)
GAZPACHO ANDALOU AVEC SA GARNITURE
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
CANNELLONI AU PIED DE PORC AUX CHAMPIGNONS ET SAUCE BECHAMEL TRUFFÉE

PRINCIPAUX

- RIZ DE LA GUEULE DE VEAU À BASSE TEMPÉRATURE AVEC ROSSINYOLS ET RATAFIA
RIZ DE LÉGUMES
XALET BURGER AVEC SAUCE DE SETAS DE SAISON
SAUCISSE GRILLÉE DE LA CERDAGNE AUX HARICOTS BLANCS
SECRET IBÉRIQUE LAQUÉ AVEC GARNITURE
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€)
SUPRÊME DE TURBOT CUIT AU FOUR AVEC POMMES DE TERRE (Suppl. 8€)
MORUE A BASSE TEMPÉRATURE, MOUSSE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE, SAUCE AU
BASILIC ET CHIPS DE PEAU DE MORUE

DESSERTS

- FLAN DE LA MAISON A LA CREME
CRÈME CATALANE
YAOURT NATURE AU MIEL ET COULIS DE FRAMBOISE
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€)
GLACÉ A LA VANILLE FRITE
GLACES VARIÉES (LAIT CITRON, CHOCOLAT, VANILLE OU LAIT MERINGUÉ)
MIEL ET "MATÓ" AUX NOIX
TRUFFES À LA CRÈME
BROCHETTE DE FRUITS EN FONDUE AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

PRIX MENU 42€ / DEMI-MENU 28€
(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