

# CARTA

## ENTRANTS

AMANIDA VERDA DE TEMPORADA  
CARPACCIO DE VEDELLA AMB FORMATGE IDIAZABAL  
GASPATXO ANDALÚS AMB CROSTONS  
AMANIDA DE CARXOFES AMB MATÓ I ENCENALLS DE PERNIL  
ASSORTIMENT DE CROQUETES  
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 LLETONS DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA AMB ROSSINYOLS I RATAFIA  
HAMBURGUESA XALET AMB SALSÀ DE BOLETS DE TEMPORADA  
BOTIFARRA XXL A LA GRAELLA AMB MONGETES SEQUES (Supl. 4€)  
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 PEKÍN  
STEAK TARTAR AMB MAIONESA DE MOSTASSA I PATATES FREGIDES (Supl. 7€)  
SUPREMA DE TURBOT 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 O COULIS DE GERDS  
PASTÍS DE FORMATGE CREMÓS (Supl. 3€)  
«TARTA TATIN» DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA (Supl. 3€)  
"COULANT" DE PISTATXO AMB GELAT DE PISTATXO (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 43€ / MIG MENÚ 28€**  
**(INCLÒS PA I AIGUA) I NO ES POT COMPARTIR EL MENÚ**

**XG**

# CARTA

## ENTRANTES

ENSALADA VERDE DE TEMPORADA  
CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO IDIAZABAL  
GAZPACHO ANDALUZ CON PICATOSTES  
ENSALADA DE ALCACHOFAS CON MATÓ Y VIRUTAS DE JAMÓN  
SURTIDO DE CROQUETAS  
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 MOLLEJA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON "ROSSINYOLS" Y RATAFÍA  
HAMBURGUESA XALET CON SALSA DE SETAS DE TEMPORADA  
BUTIFARRA XXL A LA PARRILLA CON JUDÍAS BLANCAS SALTEADAS (Supl. 4€)  
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 PEKÍN  
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 O COULIS DE FRAMBUESA  
TARTA DE QUESO CREMOSO (Supl. 3€)  
«TARTA TATIN» DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA (Supl. 3€)  
"COULANT" DE PISTACHO CON HELADO DE PISTACHO (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 43€ / MEDIO MENÚ 28€**

**(INCLUIDO PAN Y AGUA) Y NO SE PUEDE COMPARTIR EL MENÚ**

**XG**

## SUGGERIMENTS DEL XEF

- POTA DE POP A LA BRASA AMB TOC DE PEBRE VERMELL (SUPL. 6€)
- LLOM ALT DE VEDELLA A LA BRASA 500GR (SUPL. 5€)
- T-BONE A LA BRASA 550 GR. (SUPL. 7€)
- ESPAGUETIS A LA MARINERA
- SEITONS DE SANTOÑA, CANTABRIA
- CALAMARS A L'ANDALUSA (SUPL. 4€)
- ANXOVES AMB PA DE COCA

## SUGERENCIAS DEL CHEF

- PATA DE PULPO A LA BRASA CON TOQUE DE PIMIENTO ROJO (SUPL. 6€)
- LOMO ALTO DE TERNERA A LA BRASA 500GR (SUPL. 5€)
- T-BONE A LA BRASA 550 GR. (SUPL. 7€)
- ESPAGUETIS A LA MARINERA
- BOQUERONES DE SANTOÑA, CANTABRIA
- CALAMARES A LA ANDALUZA (SUPL. 4€)
- ANCHOAS CON PAN DE COCA

## CHEF'S SUGGESTIONS

- POP WITH A LITTLE RED PEPPER (SUPPL. 6€)
- ENTRECOT SUPERIOR PART OF BEEF GRILLED 500GR (SUPPL. 5€)
- T-BONE GRILLED 550 GR. (SUPPL. 7€)
- SPAGHETTI WITH SEA FOOD
- ANCHOVES IN VINEGAR FROM SANTOÑA, CANTABRIA
- CALAMARI A LA ANDALUZA (SUPPL. €4)
- ANCHOVIES WITH COCA BREAD

## SUGGESTIONS DU CHEF

- POP AVEC UN PEU DE POIVRON ROUGE (SUPPL. 6€)
- ENTRECOT PARTIE SUPERIEURE DU VEAU 500GR (SUPPL. 5€)
- T-BONE BRASSÉ 550 GR. (SUPPL. 7€)
- SPAGHETTIS AVEC FRUITS DE MER
- ANCHOIS AU VINAIGRE DE SANTOÑA, CANTABRIE
- CALAMARS À L'ANDALOUSIE (SUPPL. 4 €)
- ANCHOIS AU PAIN DE COCA

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

# 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  
ANDALUSIAN GAZPACHO WITH ITS GUARINTION  
ARTICHOKE SALAD WITH MATO CHEESE AND HAM CHIPS  
ASSORTMENT OF CROQUETTES  
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

RICE WITH LOW-TEMPERATURE VEAL SWEETBREADS, CHANTERELLES AND RATAFIA  
XALET HAMBURGUER WITH MUSHROOM SAUCE  
LA CERDAÑA'S GRILLED XXL SAUSAGE WITH WHITE BEANS (Suppl. 4€)  
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 PEKIN 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 OR RASPBERRY COULIS  
CREAMY CHEESE CAKE (Suppl. 3€)  
APPLE "TART TATIN" WITH VANILLA ICE CREAM (Suppl. 3€)  
PISTACHIO "COULANT" WITH PISTACHIO 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 €43 / HALF MENU €28**

**(INCLUDING BREAD AND WATER) and THE MENU CANNOT BE SHARED**

**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  
GAZPACHO ANDALOU AVEC SA GARNITURE  
SALADE D'ARTICHAUT AU FROMAGE "MATÓ" ET COPEAUX DE JAMBON  
ASSORTIMENT DE CROQUETTES  
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 CRÉMEUX AUX RIS DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, GIROLLES ET RATAFIA  
XALET BURGER AVEC SAUCE DE SETAS DE SAISON  
XXL SAUCISSE GRILLÉE DE LA CERDAGNE AUX HARICOTS BLANCS (Suppl. 4€)  
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 PEKIN  
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 OU COULIS DE FRAMBOISE  
GÂTEAU AU FROMAGE CRÉMEUX (Suppl. 3€)  
TARTE TATIN AUX POMMES ET GLACE VANILLE (Suppl. 3€)  
COULANT À LA PISTACHE AVEC GLACE AU PISTACHE (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 43€ / DEMI-MENU 28€**

**(PAIN ET EAU COMPRENNENT) et LE MENU NE PEUT ÊTRE PARTAGÉ**

**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