SUGGERIMENTS DEL XEF

- POTA DE POP A LA BRASA AMB TOC DE PEBRE VERMELL (SUPL. 6€)
- FABETES BABY A LA CATALANA AMB OU POCHE (SUPL. 4€)
- SUQUET DE CALAMARCETS MAR I MUNTANYA (SUPL. 4€)
- 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€
- HABAS BABY A LA CATALANA CON HUEVO POCHE (SUPL. 4€)
- SUQUET DE CALAMARCITOS MAR Y MONTAÑA (SUPL. 4€)
- 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€)
- CATALAN BABY BROAD BEANS WITH POACHED EGG (SUPL. 4€)
- BABY SQUID SEA AMND MOUNITAIN STEW
- 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€)
- FÈVES À LA CATALANE AVEC OEUF POCHÉ
- RAGOÛT DE PETITS CALAMARS FAÇON MER ET MOMTAGNE
- ANCHOIS AU VINAIGRE DE SANTOÑA, CANTABRIE
- CALAMARS À L'ANDALOUSIE (SUPPL. 4 €)
- ANCHOIS AU PAIN DE COCA

XG

CARTA

ENTRANTS

AMANIDA VERDA DE TEMPORADA
TIMBAL DE TOMÀQUET AMB BURRATA I OLIVADA
SOPA DE CEBA GRATINADA AMB OU
CREMA DE CARBASSA AMB CASTANYES I RAVIOLI DE BONIATO (Supl. 3€)
AMANIDA DE CARXOFES AMB MATÓ I ENCENALLS DE PERNIL
VERDURES A LA GRAELLA AMB SALSA 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 SALSA DE SOJA I SÈSAM
CANELÓ DE VEDELLA ROSIDA I BOLETS AMB BEIXAMEL

PRINCIPALS

FIDEUÀ XALET DEL GOLF AMB ROSSINYOLS I SECRET IBÈRIC
HAMBURGUESA XALET AMB SALSA 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. 5€)
ENTRECOT A LA BRASA AMB GUARNICIÓ (Supl. 6€)
FILET DE VEDELLA A LA GRAELLA AMB SALSA DE PEBRE VERD (Supl. 8€)
COSTELLAR ROSTIT AMB SALSA PEKÍN
STEAK TARTAR AMB MAIONESA DE MOSTASSA I PATATES FREGIDES (Supl. 7€)
RAP MAR I MUNTANYA AMB SALSA AMERICANA (Supl. 6€)
BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA, ESCUMA DE PATATA TRUFADA AMB SALSA D´ALFÀBREGA I XIPS DE PELL DE BACALLÀ

POSTRES

FLAM DE LA CASA AMB NATA
CREMA CATALANA CASOLANA
IOGURT NATURAL AMB MEL O COULIS DE GERDS
PASTÍS DE FORMATGE CREMÓS (Supl. 3€)
«TARTA TATIN» DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA (Supl. 3€)
PANACOTA DE LA CASA AMB FRUITS VERMELLS
TIRAMISÚ DEL XALET
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 44€ / MIG MENÚ 29€

(INCLÒS PA I AIGUA) I NO ES POT COMPARTIR EL MENÚ

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
PIT DE POLLASTRE AMB PATATES

POSTRES

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

PREU 24 €

2 PLATS (INCLÒS PA, AIGUA O REFRESC)
*NO ES POT COMPARTIR
1 PLAT 19€ (INCLÒS PA, AIGUA O REFRESC)

XG

CARTA

ENTRANTES

ENSALADA VERDE DE TEMPORADA
TIMBAL DE TOMATE CON BURRATA Y OLIVADA
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA CON HUEVO
CREMA DE CALABAZA CON CASTAÑAS Y RAVIOLI DE MONIATO (Supl.3€)
ENSALADA DE ALCACHOFAS CON MATÓ Y VIRUTAS DE JAMÓN
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 TERNERA RUSTIDA Y SETAS CON BECHAMEL

PRINCIPALES

FIDEUÁ XALET DEL GOLF CON "ROSSINYOLS" Y SECRETO IBÉRICO
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. 5€)
ENTRECOT A LA BRASA CON GUARNICIÓN (Supl. 6€)
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€)
RAPE MAR Y MONTAÑA CON SALSA AMERICANA (Supl. 6€)
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 CASERA
YOGUR NATURAL CON MIEL O COULIS DE FRAMBUESA
TARTA DE QUESO CREMOSO (Supl. 3€)
«TARTA TATIN» DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA (Supl. 3€)
PANACOTA DE LA CASA CON FRUTOS ROJOS
TIRAMISÚ DEL XALET
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 44€ / MEDIO MENÚ 29€

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

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
PECHUGA DE POLLO CON PATATAS

POSTRES

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

PRECIO 24 €

2 PLATOS (INCLUIDO PAN, AGUA O REFRESCO)
*NO SE PUEDE COMPARTIR
1 PLATO 19€ (INCLUIDO PAN, AGUA O REFRESCO)

XG

MENU

STARTERS

SEASONAL GREEN SALAD
TOMATO TIMBALE WITH BURRATA AND OLIVE TAPENADE
ONION SOUP GRATINATED WITH EGG
PUMPKIN CREAM SOUP WITH CHESTNUTS AND SWEET POTATO RAVIOLI (SUPPL. 3€)
ARTICHOKE SALAD WITH MATO CHEESE AND HAM CHIPS
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
SLOW-ROASTED BEEF AND MUSHROOM CANNELLONI WITH BÉCHAMEL SAUCE

MAIN

XALET DEL GOLF FIDEUÀ WITH CHANTERELLE MUSHROOMS AND IBERIAN PORK SHOULDER
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. 5€)
GRILLED ENTRECOTE WITH GARNISH (Suppl. 6€)
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€)
MONKFISH SURF AND TURF STYLE WITH AMERICAN SAUCE (Suppl. 6€)
LOW TEMPERATURE COD, TRUFFLED POTATO FOAM, BASIL SAUCE
AND COD SKIN CHIPS

DESSERTS

HOMEMADE CUSTARD WITH CREAM
CATALAN CREAM HOMEMADE
NATURAL YOGURT WITH HONEY OR RASPBERRY COULIS
CREAMY CHEESE CAKE (Suppl. 3€)
APPLE "TART TATIN" WITH VANILLA ICE CREAM (Suppl. 3€)
HOMEMADE PANNA COTTA WITH RED BERRIES
XALET TIRAMISÚ
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 €44 / HALF MENU €29

(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
CHICKEN BREAST WITH POTATOES

DESSERTS

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

PRICE 24 €

2 COURSES (INCLUDING BREAD, WATER OR SOFT DRINK)
* CANNOT BE SHARED
1 PLATE €19 (INCLUDING BREAD, WATER OR SOFT DRINK)

XG

CARTE

ENTRÉES

SALADE VERTE DE SAISON
TIMBALE DE TOMATES AVEC BURRATA ET AVEC TAPENADE D´OLIVES
SOUPE À L´OGNION GRATINÉE AVEC OUEF
VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX CHÂTAIGNES ET RAVIOLI DE PATATE DOUCE (Suppl. 3€)
SALADE D'ARTICHAUT AU FROMAGE "MATÓ" ET COPEAUX DE JAMBON
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 DE BOEUF BRAISÉ ET AUX CHAMPIGNONS, SAUCE BÉCHAMEL

PRINCIPAUX

FIDEUÀ "XALET DEL GOLF" AUX GIROLLES ET AU PORC IBÉRIQUE
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. 5€)
ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC GARNITURE (Suppl. 6€)
FILET DE BŒUF GRILLÉ ET SAUCE AU POIVRE VERT (Supp. 8 €)
PIECE DE VIANDE "COSTILLAR" GRILLÉES À LA SAUCE PEKIN
STEAK TARTAR AVEC MAYONNAISE À LA MOUTARDE ET DES FRITES (Suppl. 7€)
LOTTE FAÇON MER ET MOTAGNE ET SAUCE AMÉRICAINE (Suppl. 6€)
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 FAIT MAISON
YAOURT NATURE AU MIEL OU COULIS DE FRAMBOISE
GÂTEAU AU FROMAGE CRÉMEUX (Suppl. 3€)
TARTE TATIN AUX POMMES ET GLACE VANILLE (Suppl. 3€)
PANNA COTTA MAISON AUX FRUITS ROUGES
TIRAMISÚ XALET
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 44€ / DEMI-MENU 29€
(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
BLANC DE POULET ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE

DESSERTS

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

PRIX 24 €

2 PLATS (Y COMPRIS PAIN, EAU OU BOISSONS SANS ALCOOL)
* NE PEUT PAS ÊTRE PARTAGÉ
1 ASSIETTE 19€ (PAIN, EAU OU BOISSON COMPRISE)

XG