



XALET SUÍS

## CAPRICIS PER A PICAR

### CAPRICHOS PARA PICAR

Favetes "mini" saltades amb gambes al perfum de menta fresca <i>Habitas "mini" salteadas con gambas al perfume de menta fresca</i>	16,75
Pernil ibèric de gla (1/2 racció) <i>Jamón ibérico de bellota (1/2 ración)</i>	16,80
Ventresca de bonítol amb tomàquet confitat <i>Ventrisca de bonito con tomate confitado</i>	18,00
Carpaccio de bacallà amb salmó marinat (1/2 racció) <i>Carpaccio de bacalao con salmón marinado (1/2 ración)</i>	12,50
Carpaccio de gambes <i>Carpaccio de gambas</i>	20,00
Pop a la gallega (1/2 racció) <i>Pulpo a la gallega (1/2 ración)</i>	16,50
Croquetes de pollastre i xampinyons <i>Croquetas de pollo y champiñones</i>	10,00
Escopinyes <i>Berberechos</i>	13,00
Calamars a l'andalusa o a la planxa <i>Calamares a la andaluza o a la plancha</i>	18,00
Assortiment de formatges <i>Surtido de quesos</i>	16,00

## DELÍCIES FREDES

### DELICIAS FRÍAS

Amanida d'enciamets, foie i vinagreta de cítrics <i>Ensalada de lechuguitas, foie y vinagreta de cítricos</i>	17,00
Foie-gras d'ànec amb torradetes (elaboració pròpia) <i>Foie-gras de pato con tostaditas (elaboración propia)</i>	18,00
Amanida de bolets i anxoves amb vinagreta suau <i>Ensalada de setas y anchoas con vinagreta suave</i>	17,50
Amanida de meló amb salmó, llagostins i vinagreta de caviar <i>Ensalada de melón con salmón, langostinos y vinagreta de caviar</i>	17,50
Amanida d'anxoves, ceba i tomàquet <i>Ensalada de anchoas, cebolla y tomate</i>	21,70



Salmó fresc marinat amb torradetes (elaboració pròpia) <i>Salmón fresco marinado con tostaditas (elaboración propia)</i>	16,50
Amanida de bacallà a l'oli d'oliva arbequina <i>Ensalada de bacalao al aceite de oliva arbequina</i>	16,00
Mil fulles de bacallà amb escalivada i salsa romesco <i>Milhojas de bacalao con escalivada y salsa romesco</i>	16,75

## ANTULLS CALENTS

### ANTOJOS CALIENTES

Gambes al "ajillo" <i>Gambas al ajillo</i>	22,00
Arròs de perdiu, tallarins de sèpia i oli de tinta de calamar <i>Arroz de perdiz, tallarines de sépia y aceite de tinta de calamar</i>	20,00
Arròs caldós de llamàntol (per a 2 persones) <i>Arroz caldoso de bogavante (para 2 personas)</i>	44,00
Cargols a la llauna <i>Caracoles a la "llauna"</i>	16,50
Verduretes "al dente" saltades amb foie-gras d'ànec <i>Verduritas "al dente" salteadas con foie-gras de pato</i>	18,00
Sopa de marisc "Xalet Suís" <i>Sopa de marisco "Xalet Suís"</i>	14,00
Arròs negre al nostre estil <i>Arroz negro a nuestro estilo</i>	18,00
Rossejat de fideus <i>"Rossejat" de fideos</i>	17,00



## DEL MAR AL PLAT

### DEL MAR AL PLATO

Graellada de peixos i mariscos <i>Parrillada de pescados y mariscos</i>	34,50
Romesco de peix amb patates <i>Romesco de pescado con patatas</i>	32,00
Rap a la marinera <i>Rape a la marinera</i>	29,00
Rap a la planxa o a l'estil d'Orio <i>Rape a la plancha o al estilo de Orio</i>	27,00
Turbot a la planxa o a l'estil d'Orio <i>Rodaballo a la plancha o al estilo de Orio</i>	24,00
Turbot al forn <i>Rodaballo al horno</i>	24,50
Llom de bacallà a l'estil d'Orio <i>Lomo de bacalao al estilo de Orio</i>	23,00
Llom de bacallà al forn <i>Lomo de bacalao al horno</i>	24,00

Tots els productes de pesca que se serveixen crus o semi crus, han estat tractats segons indica el Reial Decret 1420/2006.

Todos los productos de pesca que se sirven crudos o semi crudos, han sido tratados según indica el Real Decreto 1420/2006.



## LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Steak tàrtar <i>Steak tártar</i>	24,50
Filet a la palnya <i>Solomillo a la plancha</i>	24,00
Filet al pebre verd o al formatge rocafort <i>Solomillo a la pimienta verde o al queso roquefort</i>	27,00
Filet amb foie-gras d'ànec <i>Solomillo con foie-gras de pato</i>	30,00
Filet a la tòfona <i>Solomillo a la trufa</i>	30,00
El nostre cabrit cuit a la farigola <i>Nuestro cabrito asado con tomillo</i>	26,50
Entrecot a la palnya <i>Entrecot a la plancha</i>	22,00
Carpaccio amb encenalls de formatge parmesà <i>Carpaccio con virutas de queso parmesano</i>	16,00

Disposem d'informació alimentària per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.  
Consulteu al nostre personal.

Disponemos de información alimenticia para las personas con alergias o intolerancias.  
Consulte a nuestro personal.