

# Xalest

## Para empezar / To get started

Croquetas del día vegetarianas 14€/4 und  
*Vegetarian croquettes of the day*

Croquetas del día 14€/4 und  
*Croquettes of the day*

Tartar de ternera al estilo Xalest 24€ - 14€  
*Xalest-style veal tartare*

Tartar del día 22€ - 11€  
*Tartare of the day*

Taco de ceviche 9€/und  
*Ceviche taco*

Taco de cerdo Ibérico 8,50€/und  
*Iberian pork taco*

Ensalada de mango al grill con burrata 22€  
y pesto de albahaca y nueces  
*Grilled mango and burrata salad with basil pesto  
and walnut*

Ensalada templada de melocotones asados 22€  
con tomate cherry, queso feta y jamón ibérico  
*Roasted peach and cherry tomato warm salad  
with feta cheese and Iberian ham*

Jamón de bellota con pan cristal 35€  
*Iberian bellota ham with cristal bread*

## Para compartir... o no / To share... or not

Gazpacho de tomatillos verdes picante y sashimi 22€  
de déntol curado en sal  
*Spicy green tomatoes gazpacho and salt-cured dentol  
fish sashimi*

Puerro asado y frito con romesco de curry rojo 16€  
y tierra de kikos  
*Roasted and fried leek with red curry romesco  
served on crumb nuts*

Risotto de setas de temporada con crema 24€  
de topinambur y foie  
*Seasonal mushroom risotto, artichoke cream and foie*

Takoyaki de pulpo frito con salsa de 10€  
anguila casera y katsuobushi  
*Fried octopus takoyaki with homemade eel sauce and  
katsuobushi*

Gnocchis de boniato con ragout de caza 22€  
y crema de taleggio  
*Sweet potato gnocchi with game meat ragout  
and taleggio cream*

Parmigiana 2.0 con burrata, crema de parmesano 16€  
y gel de albahaca  
*Parmigiana 2.0, burrata, parmesan cream and basil gel*

Gyozas de sopas mallorquinas y emulsión de pan 18€  
*Gyozas with majorcan soups and bread emulsion*

Ceviche de pescado del día con leche de tigre 24€  
y crema de boniato  
*Ceviche fish of the day in its sauce served with  
sweet potato cream*

Nuestro canelón de cordero estilo madrás 18€  
y papadum crujiente  
*Our madras style lamb cannelloni and crispy papadum*

## Del mar y de la tierra / Of the sea and of the land

Pescado del día con mantequilla de limón ahumada, gel de kale, crema de zanahoria, rabanitos y ralladura de limón <i>Fish of the day with smoked lemon butter, kale gel, carrot cream, radishes and lemon zest</i>	S.P.M
Lubina frita con salsa tártara de jalapeños <i>Fried sea bass with jalapeño tartar sauce</i>	22€
Carrillera de ternera a la cerveza negra y puré de maíz tostado <i>Beef cheek in black beer and roasted corn puree</i>	23€
Magret de pato, crema de mantequilla noisset y manzana con su demiglace <i>Duck magret with noisset and apple butter cream and demiglace</i>	25€

## Suplemento / Additional

Foie a la plancha <i>Grilled foie</i>	6€
--	----

## Salsas para acompañar / Side sauces

Salsa bearnesa <i>Bearnaise sauce</i>	5€
Chimichurri <i>Chimichurri</i>	3,5€
Salsa pimienta <i>Pepper sauce</i>	4€
Salsa demiglace <i>Demiglasse sauce</i>	5€

## Para terminar / To finish

Texturas de chocolate <i>Chocolate textures</i>	8€
Tarta tatin de mango y café con helado de capuccino <i>Mango and coffee tarte tatin with cappuccino ice cream</i>	10€
Tarta de queso binigarba y piña <i>Cheesecake of binigarba cheese and pineapple</i>	8€
Coulant de leche y crema de cereales con helado de caramelo salado <i>Coulant of milk and cereal cream with salted caramel ice cream</i>	10€

Por favor, no dude en informarnos de cualquier alergia o intolerancia alimentaria /  
*Please do not hesitate to inform us of any allergies or food intolerance.*  
Reglamento 1169/2011

