

EL XARET ET CUINA

La cuina del restaurant Xaret és una proposta gastronòmica creada amb la intenció de gaudir de la bona cuina tradicional elaborada.

Són aquells plats que volem apropar a les seves taules amb l'objectiu de degustar l'essència del restaurant Xaret: la cuina de tradició i d'elaboracions i tècniques clàssiques executades amb gust i sabor.

Esperem que gaudeixin de la nostra cuina!

Amanides – Ensaladas:

- Amanida verda del nostre hort - Ensalada verde de nuestro huerto* 5,50 €
- Amanida de verdures de temporada - Ensalada de verduras de temporada* 6 €
- Amanida Rusa – Ensalada Rusa 6 €
- Amanida de patata - Ensalada de patata* 5 €
- Amanida de pollastre amb cítrics – Ensalada de pollo con cítricos 6 €
- Tomàquet farcit de ventresca de tonyina amb Romesco – Tomate relleno de ventresca de atún con Romesco 8 €
- "Ajo blanco" de meló (Ametlles amb all i pa) - "Ajo blanco" de melón (Almendras con ajo y pan)* 8 €/1L
- Sopa freda de tomàquet - Sopa fría de tomate* 5 € /L

Pasta:

- Macarrons a la bolonyesa – Macarrones a la boloñesa 4,50 €
- Canelons de rostit - Canelones de carne 5,50 €
- Lasagna de verdures - Lasagna de verduras* 5,50 €
- Crêppes de verdures - Creêppes de verduras* 6,50 €

Altres elaboracions – Otras elaboraciones:

- Escalivada (Pebrot, albergínia i ceba) – Escalibada (Pimiento, berenjena y cebolla)* 6,50 €
- Gaspatxo - Gazpacho * 5,50 €/L
- Patates braves de l'hort – Patatas bravas del huerto* 4,50 €
- Croquetes de pollastre – Croquetas de pollo 5,50 €/6 unitats
- Croquetes d'espínacs - Crquetas de espinacas* 5,50 €/6 unitats

Peix – Pescado:

- Tonyina en escabetx – Atún en escabeche 12 €
- Salmó marinat – Salmón marinado 12 €
- “Marmitako” (Estofat de tonyina amb verdures I patata) 12 €
- Calamars farcits – Calamares rellenos 12 €
- Bacallà amb sanfaina – Bacalao con samfaina 14 €

Paelles – Paellas:

- Paella mixta 10 €/ració
- Paella de peix – Paella de pescado 10 €/ració
- Fideuada amb all I oli – Fideuada con ajo y aceite 8 €/ració
- Paella d’arròs negre 8 €/ració

Carn – Carne:

- Espatlla de xai al forn (dues racions) – Espalda de cordero al horno (dos raciones) 26 €
- Espatlla de cabrit al forn (dues racions) – Espalda de cabrito al horno (dos raciones) 25 €
- Costelles de cabrit a l’orenga – Costillas de cabrito al orégano 16 €
- Estofat de bou amb bolets - Estofado de buey con setas 9,50 €
- Jarrette de vedella amb bolets – Jarrete de ternera con setas 9,50 €
- “Ossobuco” de vedella - “Ossobuco” de ternera 8,50 €
- Galtes de vedella a l’“Oporto” - Carrilleras de ternera al Oporto 12,50 €
- Albergínia farcides de vedella – Berenjena rellena de ternera 5,50 €
- Carbassó farcit de carn – Calabacín relleno de carne 5,50 €
- Cuixa de pollastre amb verdures – Muslo de pollo con verduras 8,50 €

Menús – Menús:

- Menú del dia – Menú del día 14 €
- Menú de cap de setmana – Menú de fin de semana 25 €

Les postres – Los postres:

- Flam d’ou – Flan de huevo 3 €

- Arròs amb llet – Arroz con leche 3 €
- “Strudel” de poma - “Strudel” de manzana 4 €
- Crêppes Suzette (Crêpe amb mermelada, suc de taronja I Grand Marnier) – Crêpe Suzette (Crêpe con mermelada, zumo de naranja y Grand Marnier) 4,50 €

Begudes – Bebidas:

Coca cola 1,50 €

Coca cola zero 1,50 €

Cervesa estrella 1,80 €

Fanta Llimona – Fanta limón 1,50 €

Fanta Taronja – Fanta naranja 1,50 €

Cervesa sense alcohol – Cerveza sin alcohol 1,80 €

Vins – Vinos:

Negre Marmellans DO Catalunya 8,50 €

Blanc MO DO Empordà 8,50 €

Cava Emendis DO Cava 11 €

Vi negre de la casa negre blanc o rosat 7 €

Comandes per telèfon al 93 750 75 49 o per Watsapp al 686 80 77 87

Horari de comandes → Dimarts, dimecres, dijous i diumenge de 13h a

15.30h Divendres i dissabte 13h a 15.30h i de 21h a 22.30h