



Fórmulas menú diario (Mediodías de lunes a viernes no festivos)

Fórmula dos platos: 14,95€

Un primer plato a escoger entre los marcados ◆
Un segundo a escoger entre los marcados ■

Fórmula plato único: 11,99€

Un plato a escoger entre los marcados ●

Además, en las 2 fórmulas: Un postre "Tradicional" o café. Una bebida (cerveza, agua o copa de vino).

Fórmula Ilda's: 30€ (Válido todos los días mediodía y noche)

Primer plato a elegir: Tapas, Croquetas, Huevos, Ensaladas, Bowls, Verduras a la brasa, Platos de la abuela Teresa.

Segundo plato a elegir: Paleo, Burger, Risottos, Carne, De la lonja. [Opción]: Chuletón 1Kg a la piedra para dos, suplemento 5€/persona.

Postre a elegir: Tradicionales, Creación, Helados, Sorbetes. [Se puede cambiar por café]

Bebidas: Una copa de nuestra cerveza artesana Ilda's (33cl) o una copa de vino (Coto de Hayas crianza blanco, rosado o tinto) o refresco o agua. [Bebidas extra a precio de carta]

Carta para comer

Panes

Pan de coca tostado con tomate (unidad)	-----2€
Tostada de pan de payés	-----2€
Pan sin gluten	-----2,53€
Pan Mediterráneo	-----1,3€

Tapas para picar

◆ Bikini de jamón de pato trufado	-----5,9€
TOP Jamón ibérico de bellota (50g)	-----11,00€
■ Provolone brasa con sobrasada de Menorca	-----8,5€
◆ Patatas bravas caseras hechas con su salsa	-----5,95€
◆ NEW Patatas "al caliu" con crema de queso de cabra	-----6,95€
◆ Rabas de pollo picantes con salsa tártara	-----7,5€
■ Nachos machos a la brasa	-----11,8€
■ Anillas de calamar a la andaluza	-----8,95€
■ Chipirones a la andaluza con mayonesa de soja	-----8,75€
Gambas al ajillo	-----11,8€
◆ NEW Ensaladilla Rusa artesana con ventresca de atún	-----6,95€
■ Tortilla de alcachofas y champiñones con jamón ibérico 🌿	-----8,99€
◆ NEW Chips de alcachofas y champiñones con romescada	-----6,99€

Montaditos y Pintxos

NEW Gilda de anchoas y boquerones	-----3,99€
Sobrasada de Menorca con provolone	-----3,99€
Jamón ibérico y brie trufado	-----3,99€
TOP Morcilla con cebolla confitada y pimiento piquillo	-----3,99€
Steak tartar de ternera	-----4,5€
NEW Pepito de ternera con roquefort	-----4,5€
Foie con manzana caramelizada	-----4,5€
Berenjena escalivada con anguila ahumada 🌿	-----4,89€
NEW Marinera de rape, gambas y pulpo	-----4,89€
NEW Tosta de tartar de salmón con albahaca y queso cremoso	-----4,89€

Las Croquetas

■ 5 unidades	-----8,98€
Jamón ibérico / Ceps / NEW	
Cecina / Chipirones / NEW Bacalao	

Huevos de payés con patata y...

■ Jamón ibérico	-----10,87€
■ Chorizo fresco de Jaén	-----10,87€
Revueltos con foie y trufa	-----10,87€

Ensaladas verdes

◆ Gazpacho andaluz 🌿	-----9,95€
NEW Anguila ahumada con Stracciatella, crema de aguacate y brotes tiernos 🌿	-----9,95€
● Ensalada de ventresca de atún con canónigos, pimiento y cebolla escalivada 🌿	-----9,95€
● Burrata cremosa con tartar de tomate 🌿	-----9,95€
◆ NEW Ensalada Tropical 🌿	-----9,95€
NEW Esqueixada de bacalao en su punto	-----11,5€

Súper Bowls

● NEW CÉSAR: Lechuga larga, tomate, escamas de parmesano, picatostes, pechuga de pollo y nuestra salsa César 🌿	-----9,95€
● NEW NORUEGO: Salmón marinado, aguacate, rabanitos, wakame, mesclun, cebolla, tomates cherry y cuscús con salsa ponzu 🌿	-----9,95€
● NEW HAWAIANO: Atún marinado, aguacate, mango, piña, pepino, mesclun, cebolla roja, wakame y arroz salvaje con salsa teriyaki 🌿	-----9,95€
● NEW DE LOS ANDES: Quinoa, cebolla roja, maíz, aguacate, zanahoria, tomate y pechuga de pollo con salsa de mostaza y miel 🌿	-----9,95€

Verduras a la brasa

■ Espárragos verdes 🌿	-----9,94€
■ "Gírgolas" 🌿	-----9,94€
◆ Escalivada 🌿	-----9,94€
■ Parrillada de verduras 🌿	-----9,94€

Paleo sin fuego

Ceviches con chips de plátano macho	
Atún con teriyaki 🌿	-----13,85€
■ Gambas con fruta de la pasión	-----13,85€
Los Tartares a cuchillo	
Steak Tartar con foie	-----17,95€
Tartar de atún rojo con guacamole 🌿	-----17,95€
Tartar de salmón con mango y langostinos	-----17,95€
Carpaccios	
■ NEW Gambas con crema de aguacate y toques cítricos	-----13,95€
NEW Salmón con salsa Ponzu	-----13,95€

Burger time

250g de ternera ecológica, con patatas artesanas y padrones

■ ILDA'S: cebolla confitada y brie	-----13,97€
ROS: Queso de cabra, rúcula y tomate confitado	-----13,97€
TORR: Bacon, cheddar, tomate y salsa tártara	-----13,97€
● TOP CLOT: Cebolla, lechuga, tomate, pepinillos y cheddar	-----13,97€
FUM: Jamón ibérico y huevo frito	-----13,97€
■ GILDA: cremoso de gorgonzola y cebolla confitada	-----13,97€

Platos de la abuela Teresa

Flores de alcachofas con huevos cocidos a baja temperatura y virutas de jamón	-----12,85€
■ TOP Canelón de meloso de ternera con Idiazábal y bechamel trufada	-----9,97€
◆ Coca de berenjena al carbón con queso de cabra, miel y orégano	-----8,87€
■ Alcachofas y champiñones salteados con gambas y jamón ibérico	-----9,92€

Risottos

■ TOP Confit de pato con ceps	-----10,85€
■ Rabo de toro con champiñones y cerveza Ilda's	-----10,85€
■ Pera con cremoso de gorgonzola y mascarpone	-----10,85€

La carne

● Confit de pato asado con salsa de naranja	-----13,95€
Timbal de manitas de cerdo con mousse de foie y ceps	-----13,85€
Secreto de Ibérico a la brasa	-----14,98€
● Churrasco de ternera a la brasa	-----11,2€
■ Picaña de ternera a la brasa	-----10,95€
Entrecote de ternera a la brasa	-----16,85€
■ Galtes de ibérico a la brasa con salsa chimichurri	-----12,95€

De la lonja al plato

TOP TATAKI de atún rojo con cebolla caramelizada al Pedro Ximénez	-----16,95€
Lomo de bacalao al horno con tomate confitado y muselina de ajos 🌿	-----16,95€
Brocheta de rape con gambas langostineras, ajo y perejil	-----16,95€
Calamares a la plancha con wok de verduras 🌿	-----16,95€
Pata de pulpo a la brasa	-----16,95€

Dulces postres

Tradicionales

Crema Catalana	4,53€
Flan de coco con nata	
Crep con nata, nueces y chocolate	
Mato con mermelada de higos y nueces	
Trufas de chocolate con nata	

Creación

Cheesecake de Alvin (mousse de queso, crumble de avellana y coulis de frambuesa)	5,93€
Madonna Alessandra (tiramisú artesano)	
Michel Bras 1981 (coulant de chocolate)	
Marroncito (brownie de chocolate, Helado y nueces)	
Suspiros de Nicola (biscuit de praliné de Avellana)	
Caprichos de Matilda (chocolate, pan y aceite)	

Helados

Ferrero Rocher	4,83€
Turrón de Xixona	
Bailey's con café express	
Mango	
Chocolate Kingston	
Fresas	

Sorbetes

Limón / Mandarina / Mojito / Melón	
Cantaloup / Piña Colada	4,73€
Chupito de "Marc de cava" para los sorbetes	2€

Vinos para postre

Moscatel	3,6€
Pedro Ximénez	

Vermouth

Fontalia Vermouth Dry / Fot-li / Martini (Rosso o Bianco)	3,25€
---	-------

Sangría

Sangrías artesanas hechas al momento

Sangría de vino tinto (1 l.)	15,75€
Sangría de cava (1 l.)	17,95€

Cava

ROGER DE FLOR	
Brut Nature / Macabeo, Xarel-lo y Parellada	10,89€
RECAREDO	
Brut Nature Reserva / Xarel-lo, Macabeo y Parellada	24€

Para acabar

Orujo de hierbas	4€
Limoncello	6€
Mojito	7€

Gin-tonics

Ginebras

Clásicas	
Bulldog / Beefeater / Seagram's	9€
Especiales	
Gin mare / G'vine / London n.3	11€
Artesanales	
Santamania Craft / Lola y Vera Naranjas de Sevilla	13€
Premium	
Hendrick's / Monkey	14€

Tónicas

Artesanales premium	
Indi Tonic Water Bio / Indi Lemon Tonic Bio / Indi Black Cola Bio	1€

Tradicionales

Schweppes original	(incluida)
--------------------	------------

Gin-tonics con fruta

Gin Santamania Craft con sandía	17€
Gin Lola y Vera con naranja	16€
Gin G'Vine con melón	16€
Gin Hendrick's con mango	17€

5% descuento tienda Ilda's

Packs cerveza: Si hoy has comido en nuestro restaurante tienes un 5% de descuento en nuestra tienda Ilda's.

ILDA'S EXPERIENCE

Visita nuestra micro-cervecería en Sant Cugat de la mano de nuestro maestro cervecero, con cata de cervezas y almuerzo o cena con maridaje.



Nuestra Cerveza

Producimos nuestra propia cerveza, las cervezas Ilda's, en la fábrica ubicada en el Restaurant Xarlot en Sant Cugat, a la vista de los comensales.



ROS
pilsner

Lager rubia de inspiración checa, ligera, aromas limpios y bouquet suave de lúpulo.
5% vol. / 22-24 IBUs
Copa (33cl) - 2,75€ Pinta--5€



MAT
weissbier

Cerveza ale de trigo, estilo alemán, suave y con notas cítricas refrescantes.
5,1% vol. / 12-15 IBUs
Copa (33cl) - 2,75€ Pinta--5€



CLOT
ipa

Nuestra indian pale ale, de alta intensidad aromática y amargor equilibrado.
6,7% vol. / 65-70 IBUs
Copa (33cl) - 3€ Pinta-- 6€



TORR
dubbel

Tostada basada en los estilos belgas, con aromas de caramelo y especias.
7% vol. / 35-38 IBUs
Copa (33cl) - 3€ Pinta-- 6€



FUM
smoked

Lager con malta ahumada con madera de roble, para los amantes de bebidas ahumadas.
5,5% vol. / 22-24 IBUs
Copa (33cl) - 2,75€ Pinta--5€



LOW
free

Sin alcohol (0,7%) y sin gluten, pero con el sabor de una auténtica cerveza rubia.
0,7% vol. / 13-15 IBUs
Copa (33cl) - 2,75€ Pinta--5€



AGED
barrica Bourbon

Nuestra cerveza más especial, envejecida en barrica Bourbon y edición limitada.
10% vol.
Botella 33cl - 8,75€

Vinos

Copa de vino Blanco, Rosado o Tinto 2,5€

Blancos

TAPAS GASTÓN - Verdejo	
Tierra de Castilla y León	9,75€
TE HAS PASAO TRES PUEBLOS - Verdejo	
D.O. Rueda / Verdejo 100%	14,85€
MARQUÉS DE VIZHOJA - Albariño	
D.O. Rías Baixas / Albariño 100%	13,65€
INDISPENSABLE de Oliver Conti	
D.O. Empordà / Macabeu, Sauvignon B., Muscat y Garnatxa B.	12,45€

Rosados

COTO DE HAYAS - Garnacha	
D.O. Campo de Borja / Garnacha y Cabernet Sauvignon	10,85€
PETIT CAUS - Petit Verdot	
D.O. Penedès / Merlot, Tempranillo, Syrah y Cabernet	12,85€

Tintos Cosecha y Crianza

VIÑA EGUÍA - 12 meses en barrica de roble	
D.O.C. Rioja / Tempranillo 100%	11,93€
COTO DE HAYAS - Tinto Garnacha	
D.O. Campo de Borja / Garnacha y Syrah	11,97€
INDISPENSABLE de Oliver Conti	
D.O. Empordà / Garnatxa, Samsó y Cabernet	12,45€
ENTRELOBOS - 9 meses barrica roble	
D.O. Ribera del Duero / Tinta fina (Tempranillo) 100%	18,35€
ROTLLAN TORRA - 12 meses barrica roble	
D.O.C. Priorat / Merlot, Cabernet, Syrah i Samsó	20,50€
OK - Roble 4 meses barrica roble	
D.O. Ribera del Duero / Tinta fina (Tempranillo) 100%	13,70€

Tintos reserva y especiales

RAMÓN BILBAO - Selección Especial	
D.O. Rioja / Tempranillo, Mazuelo y Graciano	22,85€
TARSUS - Reserva 18 meses barrica	
D.O. Ribera del Duero / Tempranillo	28,9€