

Clotilda

RESTAURANT

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 | |
| Jamón ibérico y brie trufado | |
| TOP Morcilla con cebolla confitada y pimiento piquillo | |
| Steak tartar de ternera | 4,5€ |
| NEW Pepito de ternera con roquefort | |
| Foie con manzana caramelizada | |
| NEW Berenjena escalivada con anguila ahumada | 4,89€ |
| NEW Marinera de rape, gambas y pulpo | |
| NEW Tosta de tartar de salmón con albahaca y queso cremoso | |

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 | |
| Revueltos con foie y trufa | |

Ensaladas verdes y Bowls

| | |
|--|-------|
| NEW Super Bowl César al parmesano | 9,95€ |
| NEW Super Bowl de atún y salmón marinado en Teriyaki | |
| Gazpacho andaluz | |
| NEW Anguila ahumada con Stracciatella, crema de aguacate y brotes tiernos | |
| Ensalada de ventresca de atún con canónigos, pimiento y cebolla escalivada | |
| Burrata cremosa con tartar de tomate | |
| NEW Ensalada Tropical | |
| NEW Esqueixada de bacalao en su punto | 11,5€ |

Verduras a la brasa

| | |
|------------------------|-------|
| Espárragos verdes | 9,94€ |
| "Gírgolas" | |
| Escalivada | |
| Parrillada de verduras | |

Paleo sin fuego

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

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 | |
| TORR: Bacon, cheddar, tomate y salsa tártara | |
| TOP CLOT: Cebolla, lechuga, tomate, pepinillos y cheddar | |
| FUM: Jamón ibérico y huevo frito | |
| GILDA: cremoso de gorgonzola y cebolla confitada | |

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€ |

Rissotos

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

Pizzas a la piedra

| | |
|---|--------|
| 100% mozzarella italiana | |
| MAT: Tomate, puerro y queso de cabra | 12,95€ |
| TOP CLOT: Tomate, espinacas frescas, queso de cabra, nueces y miel | |
| GILDA: Tomate, escalivada, ventresca de atún y olivas negras | |
| XARLOT: Tomate, jamón dulce y piña | |
| ILDA'S: Tomate, rúcula, jamón ibérico y parmesano | |
| 3 DAMAS: Tres quesos a nuestro gusto | |
| NEW PEPITA: Tomate semiseco, stracciatella fresca, canónigos y pesto | |

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 | |
| Brocheta de rape con gambas langostineras, ajo y perejil | |
| Calamares a la plancha con wok de verduras | |
| Pata de pulpo a la brasa | |

Dulces postres

Tradicional

| | |
|--------------------------------------|-------|
| 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 | |

Menú infantil

Hasta los 12 años 9,9€

Plato a elegir

Star Wars 2000: Hamburguesa de ternera, queso cheddar y bacon con patatas fritas

Los vengadores del SIGLO: 5 nuggets con macarrones a la napolitana y patatas fritas

Frozen Pataky: Macarrones boloñesa, 3 croquetas de jamón ibérico y patatas fritas

Una bebida

Agua, refresco o zumo de naranja

Postre

| | |
|--|--|
| Yogurt natural | |
| Petit suisse | |
| Fruta natural (piña, plátano, melón o naranja) | |
| Helados (vainilla, chocolate o fresa) | |

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€

Vinos

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€ |

Cavas y Champagne

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

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€ |
| Tradicional | |
| Schweppes original | |

Vermouth

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

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.

