

Per picar a la taula

Para picar en mes

Pica-pica Picnic:19,95
(mínim 2 persones, preu per persona)

Seitons en vinagre, anxoves amb coulis de tomàquet natural, salmó marinat amb gel de cítrics, cruixent de favetes amb botifarra, mini vieires al forn i musclos al vapor.

Pica-pica Picnic (mínimo 2 personas, precio por persona):

Boquerones en vinagre, anchoas con coulis de tomate natural, salmón marinado con gel de cítricos, crujiente de habitas con butifarra, mini vieiras al horno y mejillones al vapor.

Pica-pica Mariner:19,75
(mínim 2 persones, preu per persona)

Sípia fregida, croquetes de peix i marisc, calamarsons a la planxa, farcellets de llagostí cruixents, cloïsses a la marinera i musclos al vapor.

Pica pica Marinero

(mínimo 2 personas, precio por persona):

Chocos fritos, croquetas de pescado y marisco, chipirones a la plancha, atadillos de langostino crujientes, almejas a la marinera y mejillones al vapor.

Tapes Tapas

Farcellets de llagostí cruixents13,50
Atadillos de langostinos crujientes

Pernil ibèric 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal21,25
Jamón ibérico 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal

Musclos al vapor10,75
Mejillones al vapor

Cloïsses a la marinera18,25
Almejas a la marinera

Tempura de verdures10,75
Tempura de verduras

Croquetes casolanes de peix i marisc9,00
Croquetas caseras de pescado y marisco

Anxoves amb coulis de tomàquet natural12,00
Anchoas con coulis de tomate natural

Pop a la gallega11,75
Pulpo a la gallega

Bunyols de bacallà a la nostra manera10,75
Buñuelos de bacalao a nuestra manera

Carxofes naturals en tempura9,75
Alcachofas naturales en tempura

Mini vieires al forn9,00
Mini vieiras al horno

Cruixent de favetes amb botifarra11,25
Crujiente de habitas con butifarra

Pa de coca de vidre amb tomàquet3,50
Pan de coca de cristal con tomate

Pa per persona1,70
Pan por persona

Menú de la casa

Menú de la casa

(mínim dues persones - preu per persona)
(mínimo 2 personas - precio por persona)

Seitons en vinagre
Boquerones en vinagre

Anxoves sobre coulis de tomàquet natural
Anchoas sobre coulis de tomate natural

Salmó marinat amb gel de cítrics
Salmón marinado con gel de cítricos

Cruixent de favetes amb botifarra
Crujiente de habitas con butifarra

Mini vieires al forn
Mini vieiras al horno

Musclos al vapor
Mejillones al vapor

Paella marinera
Paella marinera

Socarrat de taronja amb escuma de xocolata blanca
Socarrat de naranja con espuma de chocolate blanco

Vi de la casa, cervesa, refresc o aigua mineral *
Vino de la casa, cerveza, refresco o agua mineral*

35,50

* (el preu només inclou la primera beguda)

* (el precio solo incluye la primera bebida)

Fls entrants *Los entrantes*

Amanida de l'horta	9,95
Ensalada de la huerta	
Amanida tèbia de formatge de cabra amb confitura de ceba	11,60
Ensalada tibia de queso de cabra con confitura de cebolla	
Xató de Sitges	12,30
Xató de Sitges	
Pasta fresca amb infusió cremosa de parmesà, llagostins, ceps i oli de tòfona	15,00
Pasta fresca con infusión cremosa de parmesano, langostinos, ceps y aceite de trufa	
Sopa de pescadors	10,40
Sopa de pescadores	

Fls arrossos *Los arroces*

(mínim 2 persones, preu per persona) (minimo 2 personas, precio por persona)

Arròs de bacallà i verdures	18,95
Arroz de bacalao y verduras	
Fideuà de sípia i gambes	16,90
Fideuá de sepia y gambas	
Paella mixta	18,50
Paella mixta	
Paella marinera	18,95
Paella marinera	
Arròs caldós mariner	19,30
Arroz caldoso marinero	
Arròs de verdures	16,00
Arroz de verduras	
Arròs negre de sípia i gambes	18,30
Arroz negro de sepia y gambas	
Arròs de popets i carxofes	19,50
Arroz de pulpitos y alcachofas	
Arròs a la sitgetana (receta retrobada)	18,70
Arroz a la sitgetana (receta retrobada)	
Arròs de llagostins i ceps amb chimichurri	19,00
Arroz de langostinos y "ceps" con chimichurri	
Arròs fregit amb llamàntol i moixernons	23,55
Arroz frito con bogavante y "moixernons"	
Arròs Parellada	18,70
Arroz Parellada	
Arròs a banda	15,50
Arroz a banda	
Arròs caldós de llamàntol a la marinera	23,55
Arroz caldoso de bogavante a la marinera	

Fls peixos *Los pescados*

Orada a la sal	22,25
Dorada a la sal	
Llenguado a la planxa	23,75
Lenguado a la plancha	
Caldereta de llamàntol	26,00
Caldereta de bogavante	
Suquet de rap amb gamba i cloïsses	23,75
Suquet de rape con gamba y almejas	

Les carns *Las carnes*

Entrecot amb pebre negre tradicional	21,00
Entrecot a la pimienta negra tradicional	
Filet de vedella amb toffee de figues	23,00
Solomillo de ternera con toffee de higos	

Les postres *Los postres*

Biscuit de xocolata fluida (S.G*)	6,55
Bizcocho de chocolate fluido "Triguem 10 minuts en fer-lo · Tardamos 10 minutos en hacerlo"	
Escuma de crema catalana cremada	5,25
Espuma de crema catalana quemada	
Pastís Tatin tebi amb gelat de vainilla	5,25
Tarta Tatin tibia con helado de vainilla	
Irish coffee amb cullera	5,25
Irish coffee a la cuchara	
Tiramisú a la nostra manera	5,25
Tiramisú a nuestra manera	
Socarrat de taronja amb escuma de xocolata blanca (S.G*)	5,25
Socarrat de naranja con espuma de chocolate blanco	
Peres amb vi negre amb idiazabal i xocolata blanca	5,25
Peras al vino tinto con idiazabal y chocolate blanco	
Irish Coffee	4,95
(S.G*): Adaptable per a celíacs (S.G*): Adaptable para celíacos	

Disposem de carta per celíacs
Disponemos de carta para celíacos