

PICNIC

RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT

SITGES

RESTAURANT NIT

   @restaurantpicnic

Passeig Marítim s/n 08870 Sitges, Barcelona

Tel. 93 811 00 40

TAPES FREDES | TAPAS FRÍAS | COLD TAPAS | TAPAS FROID

Salmó marinat amb crema de blat de moro i “aguachili” verd	14,50€
Salmón marinado con crema de maíz y aguachili verde Marinated salmon with cream of corn and green aguachili Saumon mariné à la crème de maïs et à l'aguachili ver	
Brandada de bacallà amb all blanc de taronja	13,50€
Brandada de bacalao con ajo blanco de naranja Codfish brandade with orange “ajoblanco” (a garlic & almond soup) Brandade de cabillaud à l'orange et à l'ail blanc	
Foie mi cuit d'El Greco, crocanti de blat de moro i gelat de ceba rostida	18,50€
Foie mi cuit de El Greco, crocanti de maiz y helado de cebolla asada El Greco Foie micuit with corn brittle and roasted onion ice cream Foie micuit El Greco avec crocanti de maïs et glace à l'oignon rôti	
Pernil ibèric Bellota Jamón ibérico Bellota	20,95€
Cured iberian “Bellota” ham Jambon ibérique “Bellota”	
Pa de coca amb tomàquet Pan de coca con tomate	4,00€
“Coca” flatbread with tomato Pain de coca à la tomate	

TAPES A LA PLANXA | TAPAS A LA PLANCHA GRILLED TAPAS | TAPAS GRILLÉES

Sípia a la planxa amb ceba caramel·litzada i mantega d'all rostit	13,50€
Sepia a la plancha con cebolla caramelizada y mantequilla de ajo asado Grilled cuttlefish with caramelized onions and roasted garlic butter Seiche grillée aux oignons caramélisés et beurre à l'ail rôti	
Calamars a la planxa amb picada d'all, julivert i avellana	14,50€
Calamares a la plancha con picada de ajo, perejil y avellana Grilled squid with minced garlic, parsley and hazelnut Calamars grillés à l'ail haché, persil et noisettes	
Tataki de tonyina Balfegó de l'Ametlla de Mar al Bloody Mary	24,75€
Tataki de atún Balfegó de l'Ametlla de Mar al Bloody Mary Balfegó tuna tataki from l'Ametlla de Mar with Bloody Mary sauce Tataki de thon Balfego de l'Ametlla de Mar à la sauce Bloody Mary	

TAPES AMB CLOSCA | TAPAS CON CONCHA TAPAS WITH SHELLS | TAPAS AVEC COQUILLE

Musclos del Delta de l'Ebre al vapor	15,50€
Mejillones del Delta del Ebro al vapor Steamed mussels from the Delta Moules du Delta à la vapeur	
Cloïsses a la marinera Almejas a la marinera	16,95€
Clams à la marinière Palourdes dans une sauce aux fruits de mer	
Vieires amb mantega fumada i un toc cítric	17,50€
Vieiras con mantequilla ahumada y toque cítrico Scallops with smoked butter and a touch of citrus fruit Coquilles Saint-Jacques au beurre fumé avec une touche d'agrumes	

Consulta les nostres opcions vegetarianes i sense gluten | Consulta nuestras opciones vegetarianas y sin gluten
Check our vegetarian and gluten-free options | Consultez nos options végétariennes et sans gluten

TAPES FREGIDES | TAPAS FRITAS | FRIED TAPAS | TAPAS FRITES

Croquetes casolanes de peix i marisc	13,50€
Croquetas caseras de pescado y marisco Croquettes de poisson et de fruits de mer faites maison Croquettes de poisson et de fruits de mer faites maison	
Albergínia fregida amb iogurt i mel	11,50€
Berenjena frita con yogur y miel Fried eggplant with yogurt and honey Aubergine frite au yaourt et au miel	
Cruixent de llagostins amb salsa romesco	17,50€
Atadillos de langostinos crujientes con salsa romesco Langoustines wrapped in crispy filo pastry with romesco sauce Fagots de gambas croustillantes à la sauce romesco	

ARROSSOS | ARROCES | RICE DISHES | RIZ

<small>(Mínim 2 persones Mínimo 2 personas 2 People minimum 2 Personnes minimum)</small>	
Arròs solidari del mes	23,00€/pp
(1€ de cada ració va destinat a l'ONG Acció Contra la Fam)	
Arroz solidario del mes	
(1€ de cada ración va destinado a la ONG Acción Contra el Hambre)	
Solidarity rice of the month (€1 of each portion goes to the NGO Acción Contra el Hambre) Riz solidaire du mois (1€ de chaque ration va à l'ONG Acción Contra el Hambre)	

Paella marinera Paella marinera	23,90€/pp
Seafood paella Paella aux fruits de mer	

Arròs de popets i carxofes	23,90€/pp
Arroz de pulpos y alcachofas Rice with baby octopus and artichokes Riz de poulpe et d'artichauts	

Arròs de bacallà i vieiras	24,20€/pp
Arroz de bacalao y zamburiñas Rice with cod fish and scallops Riz au cabillaud et pétoncles	

Arròs vegà de verdures KM.0	22,60€/pp
Arroz vegano de verduras KM.0 Vegan local KM.0 vegetable rice Riz végétalien aux légumes locaux	

Arròs parellada “Senyoret”	23,90€/pp
Arroz parellada “Señorito”	
Parellada “Senyoret” paella Riz Parellada “Senyoret”	

Arròs negre de sípia i gambes a l'estil PIC NIC	23,60€/pp
(cremós i diferent)	
Arroz negro de sepia y gambas estilo PIC NIC	
(cremoso y diferente) Picnic's original black rice with cuttlefish and shrimp (creamy and different) Riz noir avec seiche et crevettes de façon Picnic (crèmeux et différent)	

Arròs caldós de llamàntol a la marinera	Precio s/m
Arroz caldoso de bogavante a la marinera	Market price
Rice with lobster a la marinière Riz au homard dans un style marin	

Arròs de porc ibèric amb ceps i trompetes de la mort	23,90€/pp
Arroz de cerdo ibérico con ceps y trompetas de la muerte Iberian pork rice with black chanterelles Riz de porc ibérique aux cèpes et trompettes de la mort	

Fideuà de sípia i gambes Fideuà de sepia y gambas	22,70€/p
Cuttlefish and shrimp fideuà (noodle paella) Seiches et crevettes fideuà (nouilles)	

Caldereta de llamàntol Caldereta de bogavante	Precio s/m
Lobster “Caldereta” (a stew) Ragoût de hom	Market price

SUGGERIMENTS DEL XEF | SUGERENCIAS DEL CHEF CHEFF’S SUGGESTIONS | SUGGESTIONS DU CHEF

PRIMER PLAT | PRIMER PLATO | STARTERS | PREMIERE PLAT

Amanida tèbia de formatge de cabra i confitura de ceba	15,50€
Ensalada tibia de queso de cabra y confitura de cebolla Warm salad with goat cheese and onion confiture Salade tiède de fromage de chèvre à la confiture d'oignons	

Amanida de llagostins i aranja amb salsa Thai	13,60€
Ensalada de langostinos y pomelo con salsa Thai Langoustine and grapefruit salad with Thai sauce Salade de crevettes et de pamplemousse à la sauce thaïlandaise	

Gaspatxo tradicional a l'estil andalús	14,50€
Gazpacho tradicional al estilo andaluz Traditional Andalusian style “gazpacho” Gaspacho traditionnel à l'andalouse	

Pasta fresca d'ou amb llagostins, ceps i infusió de parmesà	17,10€
Pasta fresca de huevo con langostinos, ceps e infusión de parmesano Fresh pasta with langoustines, wild cep mushrooms and a parmesan infusion Pâtes fraîches aux crevettes, cèpes et infusion de parmesan	

SEGON PLAT | SEGUNDO PLATO | MAIN COURSE | DEUXIÈME PLAT

Rap amb mantega de fines herbes, patata morada i cloïsses	25,50€
Rape con mantequilla de finas hierbas, patata violeta y almejas Monkfish with fine herb butter, violet potato and clams Lotte au beurre d'herbes, pommes de terre violettes et palourdes	

Suquet de rap salvatge amb gambes, cloïsses i musclos del Delta de l'Ebre	30,75€
Suquet de rape salvaje con gambas, almejas y mejillones del Delta del Ebro Wild monkfish “suquet” stew with shrimp and Ebro Delta clams Suquet de lotte sauvage avec crevettes, palourdes et moules del Delta del Ebre	

Llenguado a la planxa amb verduretes de proximitat	25,95€
Lenguado a la plancha con verduras de proximidad Grilled sole with locally sourced vegetables Sole grillée avec légumes locaux	

Bacallà confitat amb crema d'espàrrecs blancs	23,95€
Bacalao confitado con crema de espárragos blancos Codfish confit with white asparagus cream Cabillaud confit avec crème d'asperges blanches	

Filet de vedella amb salsa de ceps	24,95€
Solomillo de ternera con salsa de ceps Beef sirloin in wild cep mushroom sauce Steak d'aloyau de boeuf avec sauce aux cèpes	

Llom alt de vedella de Girona al pebre negre	23,50€
Lomo alto de ternera de Girona a la pimienta negra Girona beef loin steak in black pepper sauce Longe de bœuf de Gérone avec sauce au poivre noi	

POSTRES | DESSERTS

Fruita de la passió Fruta de la pasión	6,30€
Passion fruit Fruit de la passion	

Escuma de crema catalana cremada	6,75€
Espuma de crema catalana quemada Catalan crème brûlée foam Mousse de crème catalane brûlée	

EL FRESC. Gelat de iogurt, granissat d’api i cogombre amb poma verda	6,00€
EI FRESCO. Helado de yogur, granizado de apio y pepino con manzana verde THE FRESH. Yoghurt ice cream, celery and cucumber slush, green apple LE FRAIS. Glace au yaourt, granité de céleri et concombre, pomme verte	

DOLCE BANANA . Plàtan amb gelat de caramel salat i crema de iogurt	6,00€
DOLCE BANANA. Plátano con helado de caramelo salado y crema de yogur	
DOLCE BANANA. Banana with salted caramel ice cream and yogurt cream DOLCE BANANA. Banane avec glace au caramel salé et crème au yaourt	

Cremós de xocolata blanc i curri acompanyat amb una crema de pastanaga i galeta cruixent	6,00€
Cremoso de chocolate blanco y curry acompañado con una crema de zanahoria y galleta crujiente Creamy white chocolate and curry served with cream of carrot and crunchy cookie Chocolat blanc crèmeux et curry servis avec une crème de carottes et de biscuits croustillants	

Gelats Sandro Dessi	6,95€
Helados Sandro Dessi Sandro Dessi ice cream Glace Sandro Dessi	



Passeig de la Ribera, 73, 08870 Sitges, Barcelona Tel. 93 811 00 40

  
@restaurantpicnic

10% IVA inclòs | 10% IVA incluido - 10% VAT included | 10% TVA incluse