

POSTRES / DESSERTS

Tartaleta de mascarpone y vainilla con frutos rojos (9€)
Mascarpone and vanilla tartlet with berries

Torrija tradicional con helado de chocolate (8€)
Traditional French toast with chocolate ice cream

Crema de limón con crumble de avena y helado de yogur (8€)
Lemon cream with oat crumble and yogurt ice cream

Mousse de chocolate caliente con helado de vainilla (10€)
Hot chocolate mousse with vanilla ice cream

Orelletes de Sitges con miel de flores y anís (8€)
Sitges typical sweet with honey and anise

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Croquetas de rustido (2.5€/u.)
Roasted meat croquettes

Jamón ibérico 5J Jabugo (30€)
5J Jabugo Iberian ham

Coca del mossén con tomate de colgar (6€)
Coca del mossén with vine tomato spread bread

Buñuelos de bacalao con alioli (9€)
Codfish fritters with aioli

Espárragos blancos al natural, con mayonesa de especias, huevo duro y avellanas (17€)
Natural white asparagus, with herbs mayonnaise, hard egg and hazelnuts

Filetes de anchoa 00 de l'Escala con pan con tomate (19€)
Anchovies from l'Escala with tomato spread bread

Mejillones al vapor (14€)
Steamed mussels

2 Ostras al natural francesas núm. 3 y una copa de cava Sabàtic (12€)
2 natural french oysters nr. 3 and a glass of Sabàtic cava

Huevos fritos, espardeñas y jamón ibérico 5J (28€)
Sautéed sea cucumber, fried eggs and 5J Iberian Ham

Gamba roja a la brasa 200gr (42€)
Grilled red shrimp 200gr

Pan Espiga d'Or, aceite de oliva virgen extra (2.5€)
Espiga d'Or bread, extra virgin olive oil

ENTRANTES / STARTERS

Pappardelle con tomate de invierno, olivas, alcaparras y parmesano (18€)
Pappardelle with winter tomato, olives, capers, and Parmesan cheese

Xató de Sitges con romescada de anchoa (19€)
Xató de Sitges with anchovies and romescada

Alcachofas, suquet y "morralet" (24€)
Artichokes suquet with small cuttlefish

Focaccia con burrata, calabacín y tomates confitados (17€)
Focaccia bread with burrata, zucchini and caramelized tomatoes

Berenjena laqueada con tomate y mató (17€)
Eggplant with tomato and cottage cheese

Steak tartar (21€)
Steak tartar

PRECIOS CON IVA / PRICES WITH VAT

Disponemos de carta e información en materia de alérgenos e intolerancias. Pregunte a nuestro staff.
We have a letter and information on allergens and intolerances. Ask our staff.

PESCADO BRASA / OVEN-ROASTED FISH

Lubina a la brasa acompañada de ensalada aliñada (28€)
Grilled sea bass and dressed salad

Rape de lonja a la brasa acompañada de ensalada aliñada (29€)
Grilled monkfish and dressed salad

Ventresca de atún a la brasa, con verduras de invierno, yogur y salsa picante (35€)
Grilled tuna belly with winter vegetables, yogurt, and spicy sauce

Bacalao con pil pil de verduras de primavera y huevas de pescado (29€)
Codfish with "pil pil", springs vegetables and fish roe

Rodaballo a la brasa mín. 2 personas (p.s.m.)
Grilled turbot min. 2 pers.

ARROCES / RICE

Arroz negro de sepia y calamar con alioli de perejil (25€)
Black rice with cuttlefish, squid and parsley aioli

Arroz de gamba de Vilanova (28€)
Vilanova prawn rice

Arroz a la cazuela con alioli de rebozuelo (26€)
Stew-style rice with chaterelle aioli

Fideuá con cigala de nuestra lonja (26€)
"Fideuá" with crayfish from our local fishmarket

CARNES / MEAT

Entrecote con patatas fritas y pimiento asado en salpicón (28€)
Entrecote with french fries and roasted bell pepper

Picantón con colmenillas a la crema (26€)
Young chicken dish with creamy morels

Canelón crujiente de paletilla de cordero con especias (27€)
Crispy lamb shoulder cannelloni with wild herbs

Mar&Montaña de sepia y verduras de temporada con albóndigas en su jugo (26€)
Sea & Mountain: Cuttlefish and seasonal vegetables with meatballs in their own juice

Chuletón de ternera de 1kg, patatas fritas y pimiento asado en salpicón (65€)
1kg aged T-Bone, french fries and roasted bell peppers