



SANTA TECLA 2026

Benvinguda

Coca de recapte amb sardina fumada
Copa de Corpinnat Sabàtic

Entrants a compartir

Calamars a la romana
amb mahonesa cítrica
Amanida russa amb verat fumat
Pernil ibèric tallat a ganivet
Coca de mossén amb tomàquet de penjar

Principals a escollir

Llobarro a la brasa amb amanida
Llom alt de porc ibèric amb patates
fregides i pebrots del Padró

Postre

Crema catalana en copa
amb gelat de canyella

Cafès i Orelletes de Sitges

50€





SANTA TECLA 2026

Bienvenida

Coca de recapte con sardina ahumada
Copa de Corpinnat Sabàtic

Entrantes para compartir
Calamares a la romana
con mayonesa cítrica
Ensaladilla rusa con caballa ahumada
Jamón ibérico cortado a cuchillo
Coca de mossén con tomate de colgar

Principales a elegir
Lubina a la brasa con ensalada
Lomo alto de cerdo ibérico con patatas
fritas y pimientos del Padrón

Postre
Crema catalana en copa
con helado de canela

Cafés y Orelletes de Sitges

50€





SANTA TECLA 2026

Welcome

Recapte flatbread with smoked sardine
Glass of Sabàtic Corpinnat

Starters to share

Fried calamari with citrus mayonnaise
Russian salad with smoked mackerel
Hand-carved Iberian ham
Mossèn flatbread with tomato

Main course (choose one)

Grilled sea bass with salad
Iberian pork loin with French
fries and Padrón peppers

Dessert

Catalan cream served in a
glass with cinnamon ice cream

Coffee and Sitges Orelletes
(traditional crispy pastries)

50€

