



. . . P E R P I C A R I C O M P A R T I R

- ✂ Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra **4,00€**
- ✂ Pernil ibèric de gla "Marín Carretero" (ració -70g- o mitja ració -35g-) **25,00€ - 12,50€**
- ✂ Anxoves del Cantàbric, pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra **17,00€**
- ✂ Les patates braves de Casa Vilella amb all i oli, salsa brava casolana, *brunoise* de bacó i ametlla torrada **9,50€**
- ✂ Croquetes de carn d'olla **2,50€ /unitat**
- ✂ Bunyols de bacallà **14,00€**
- ✂ Gambes a l'all amb o sense bitxo **16,50€**
- ✂ Foie mi-cuit amb festucs, codony i torradetes **18,00€**
- ✂ Musclos al vapor amb coco, curry vermell i gingebre **15,00€**

. . . E L S P R I M E R S

- ✂ Amanida de tomàquets "eco", ceba de Figueres, prèsec de vinya, alvocat i llesques de parmesà **16,00€**
- ✂ Saltejat de verdures de temporada amb gambes, un toc de romesco i oli verd **16,50€**
- ✂ Paccheri farcits de brandada de bacallà, maionesa de kimchi, ous de salmó i escalunyes a la brasa **15,50€**
- ✂ Gaspatxo de maduixa amb sardina fumada, mató i oli d'alfàbrega **17,00€**
- ✂ Ous "eco" fregits, sobrassada ibèrica, suc de rostit i patates cruixents **15,00€**

. . . A R R O S S O S I F I D E U À

- ✂ Paella de marisc i sípia de platja (mín. 2 persones) **22,50€/persona**
- ✂ Fideuà amb cloïsses i all i oli (mín. 2 persones) **21,50€/persona**
- ✂ Arròs "a la Sitgetana" **22,00€**

. . . D E L M A R

- ✂ Bacallà a baixa temperatura amb cremós de cigrons, espinacs, oli de sobrassada i mel **22,00€**
- ✂ Corball salvatge amb escuma de patata, verdures de temporada i suc de rostit **23,50€**
- ✂ Petxines de pelegri rostides amb cremós de blat de moro, pernil ibèric i oli de tòfona **24,00€**

. . . L E S C A R N S

- ✂ "Garrinet" ibèric cruixent amb compota de poma i salsa de carn **23,50€**
- ✂ Filet de vedella D.O. Galícia (160g), pebrots del piquillo confitats i mostassa d'herbes **28,00€**
- ✂ Entrecot de vedella D.O. Galícia (280g) amb gratinat *dauphinoise*, pebrots de Padrón i mantega Café de París **24,00€**



• Postres casolanes •

<i>Tiramisú</i> servit en got amb gelat de cafè	7,00€
Soufflé de xocolata Guanaja 70% amb gelat de praliné d'avellana	8,00€
Crema de maracujà, pa de pessic de pastanaga i escuma de coco	7,50€
Flam d'ou cremós, crumble d'ametlles i gelat de llet fresca	7,00€
La Selecció de formatges de Casa Vilella	12,50€
Fruita fresca variada	5,00€
Sorbets i gelats variats ¹	5,50€

• Vins Dolços •

Malvasia dolça del Hospital de Sitges	5,00€
Malvasia Seca del Hospital de Sitges	5,00€
Lustau Pedro Ximenez	5,00€
Nieeport Tawny Porto 10 anys	6,50€
Par vino de Naranja	6,50€
Moscatell Manuel Llopis i Bofill	5,00€

• Digestius i destil·lats •

Nikka from the barrel, Whiskey japonès	15,00€
Tequila Patrón Añejo	15,00€
Santa Teresa 1976, Ron de Solera	15,00€
Carlos I Brandy, Solera de Gran Reserva	12,50€
Patrón, X.O. café	10,00€
Limoncello GB Olivier	5,00€
Grappa Nonnino	5,00€

¹ amb Marc de Cava