



· · P A R A P I C A R Y C O M P A R T I R · · · · ·

- ✂ Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra **4,00€**
- ✂ Jamón ibérico de bellota "Marín Carretero" (ración -70g- o media ración -35g-) **25,00€ – 12,50€**
- ✂ Anchoas del Cantábrico, pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra **17,00€**
- ✂ Las patatas bravas de Casa Vilella con *all i oli*, salsa brava casera, brunoise de beicon y almendra tostada **9,50€**
- ✂ Croquetas de cocido **2,50€/unidad**
- ✂ Buñuelos de bacalao **14,00€**
- ✂ Gambas al ajillo con o sin guindilla **16,50€**
- ✂ Foie mi-cuit con pistachos, membrillo y tostaditas **18,00€**
- ✂ Mejillones al vapor con coco, curry rojo y jengibre **15,00€**

· · L O S P R I M E R O S · · · · ·

- ✂ Ensalada de tomates "eco", cebolla de Figueras, melocotón de viña, aguacate y lascas de parmesano **16,00€**
- ✂ Salteado de verduritas de temporada con gambas, un toque de romesco y aceite verde **16,50€**
- ✂ Paccheri rellenos de brandada de bacalao, mahonesa de kimichi, huevas de salmón y chalotas a la brasa **15,50€**
- ✂ Gazpacho de fresas con sardina ahumada, mató y aceite de albahaca **17,00€**
- ✂ Huevos "eco" fritos, sobrasada ibérica, jugo de asado y patatas crujientes **15,00€**

· · A R R O C E S Y F I D E U Á · · · · ·

- ✂ Paella de marisco y sepia de playa (mín. 2 personas) **22,50€/ persona**
- ✂ Fideuà con almejas y "all i oli" (mín. 2 personas) **21,50€/ persona**
- ✂ Arroz "a la Sitgetana" **22,00€**

· · D E L M A R · · · · ·

- ✂ Bacalao a baja temperatura con cremoso de garbanzos, espinacas, aceite de sobrasada y miel **22,00€**
- ✂ Corvina salvaje con espuma de patata, verduritas de temporada y jugo de asado **23,50€**
- ✂ Vieiras asadas con cremoso de maíz, jamón ibérico y aceite de trufa **24,00€**

· · L A S C A R N E S · · · · ·

- ✂ Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y jugo de carne **23,50€**
- ✂ Solomillo de ternera "D.O. Galicia" (160g), pimientos del piquillo confitados y mostaza de hierbas **28,00€**
- ✂ Entrecot de ternera "D.O. Galicia" (280g) con gratín de patata, pimientos de Padrón y mantequilla Café de París **24,00€**



## • Postres caseros •

---

Tiramisú servido en vaso con helado de café	<b>7,00€</b>
Soufflé de chocolate Guanaja 70% con helado de praliné de avellana	<b>8,00€</b>
Crema de maracuyá, bizcocho de zanahoria y espuma de coco	<b>7,00€</b>
Flan de huevo cremoso, crumble de almendras y helado de leche fresca	<b>7,00€</b>
La selección de quesos de Casa Vilella	<b>12,50€</b>
Fruta fresca variada	<b>5,00€</b>
Sorbetes y helados variados <sup>1</sup>	<b>5,50€</b>

## • Vinos Dulces •

---

Malvasía dulce del Hospital de Sitges	<b>5,00€</b>
Malvasía seca del Hospital de Sitges	<b>5,00€</b>
Lustau Pedro Ximenez	<b>5,00€</b>
Nieeport Tawny Porto 10 años	<b>6,50€</b>
Par vino de Naranja	<b>6,50€</b>
Moscatell Manuel Llopis i Bofill	<b>5,00€</b>

## • Digestivos y destilados •

---

Nikka from the barrel, Whiskey japonés	<b>15,00€</b>
Tequila Patrón Añejo	<b>14,00€</b>
Santa Teresa 1796, Ron de Solera	<b>15,00€</b>
Duque de Alba Brandy de Jerez GR.	<b>10,00€</b>
Patrón, X.O. café	<b>8,00€</b>
Limoncello GB Olivier	<b>5,00€</b>
Grappa Nonnino	<b>5,00€</b>

---

<sup>1</sup> con Marc de Cava