



.. A M U S E - B O U C H E .....

- ✂ *Pan de coca* (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **4,00€**
- ✂ Jambon ibérique *Marín Carretero* (portion -70g- ou demi-portion -35g-) **25,00€ - 12,50€**
- ✂ Anchois du golfe de Gascogne, pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **17,00€**
- ✂ *Patatas bravas* Casa Vilella: pommes de terre frites à l'aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées **9,50€**
- ✂ Croquettes de pot-au-feu **2,50€ par unité**
- ✂ Beignets de morue **14,00€**
- ✂ Gambas sautées à l'ail, avec ou sans piment rouge **16,50€**
- ✂ Foie gras mi-cuit avec pistaches, pâte de coing et toasts **18,00€**
- ✂ Moules à la vapeur avec noix de coco, curry rouge et gingembre **15,00€**

.. L E S E N T R É E S .....

- ✂ Salade de tomates Bio, oignon de Figueras, pêche de vigne, avocat et copeaux de parmesan **16,00€**
- ✂ Sauté de petits légumes de saison aux gambas, avec une touche de sauce romesco et d'huile verte **16,50€**
- ✂ *Paccheri* farcies à la brandade de morue, kimchi mayonnaise, œufs de saumon et échalotes grillées **15,50€**
- ✂ Gaspacho aux fraises avec sardine fumée, *mató* et huile de basilic **17,00€**
- ✂ Oeufs au plat Bio, *sobrasada* (charcuterie typique des îles Baléares) ibérique, jus de rôti et pommes de terre croustillantes **15,00€**

.. L E S P L A T S D E R I Z E T F I D E U Á .....

- ✂ Paëlla aux fruits de mer et à la seiche (min. 2 personnes) **22,50€/ personne**
- ✂ Fideuà (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes) **21,50€/ personne**
- ✂ Riz à la façon de Sitges **22,00€**

.. D E L A M E R .....

- ✂ Morue cuit à basse température et son crémeux de pois chiches, épinards, *sobrasada* et miel **22,00€**
- ✂ Maigre sauvage avec mousse de pomme de terre, petits légumes et jus de rôti **23,50€**
- ✂ Coquilles Saint-Jacques rôtis à la crème de maïs, jambon ibérique et huile de truffe **24,00€**

.. L E S V I A N D E S .....

- ✂ Cochon de lait ibérique croustillant, compote de pommes et sauce demi-glace **23,50€**
- ✂ Filet de bœuf AO Galice (160g), poivrons « del piquillo » confites et moutarde d'herbes **28,00€**
- ✂ Entrecôte de Galice AOP (280g) et son gratin dauphinois, poivrons de Padrón et beurre Café de Paris **24,00€**



## • Desserts maison •

---

<i>Tiramisù « on the rocks »</i> à la crème glacée au café	<b>7,00€</b>
Soufflé au chocolat Guanaja 70% et glace pralinée noisette	<b>8,00€</b>
Crème de fruits de la passion, gâteau aux carottes et mousse de noix de coco	<b>7,00€</b>
Crème caramel avec crumble aux amandes et glace au lait frais	<b>7,00€</b>
Plateau de fromages de Casa Vilella	<b>12,50€</b>
Assortiment de fruits frais	<b>5,00€</b>
Assortiment de sorbets et glaces <sup>1</sup>	<b>5,50€</b>

## • Vins doux •

---

Malvasia dolça del Hospital de Sitges	<b>5,00€</b>
Malvasia Seca del Hospital de Sitges	<b>5,00€</b>
Lustau Pedro Ximenez	<b>5,00€</b>
Nieeport Tawny Porto 10 ans	<b>6,50€</b>
Par vino de Naranja	<b>6,50€</b>
Moscattell Manuel Llopis i Bofill	<b>5,00€</b>

## • Digestifs et spiritueux •

---

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

---

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