



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

- ✂ Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra **4€**
- ✂ Jamón ibérico de bellota "Marín Carretero" (ración -70g- o media ración -35g-) **25€ – 12,50€**
- ✂ La selección de quesos de Casa Vilella **12,50€**
- ✂ Anchoas del Cantábrico Selección Especial con pan de coca y tomate de colgar **18€**
- ✂ Burratina con berenjena a la brasa, pesto de tomates secos, albahaca y almendras tostadas **16€**
- ✂ Las patatas bravas de "Casa Vilella" (almendras, bacon, cebollino, salsa brava, alioli) **9,50€**
- ✂ Croquetas de rustido de carnes y jamón ibérico **2.50€/unidad**
- ✂ Buñuelos de bacalao **14€**
- ✂ Gambas al ajillo con o sin guindilla **16,50€**
- ✂ Mejillones al Txacolí con salsa de curry rojo, jengibre y cilantro **15,50€**
- ✂ Foie mi-cuit con pistachos, membrillo y tostaditas **18€**

. . E N T R A N T E S . . . . .

- ✂ Tomates ecológicos aliñados con AOVE y flor de sal, cebolla tierna, ventresca de atún y encurtidos **17€**
- ✂ Salteado de verduras Km0 con gambas y un toque de romesco **16,50€**
- ✂ Berenjena asada, tzatziki y salsa de miso, soja y miel de caña **14,50€**
- ✂ Gazpacho de melocotón de l'Ordal, mozzarella, aceituna de Kalamata y pistacho **16,50€**
- ✂ Pasta "Radiatori" con boloñesa cremosa de gambas, queso de Mahón y gamba roja de Vilanova **18€**
- ✂ Mar y montaña de vieiras, pulpo, panceta y espuma de patata **18,50€**
- ✂ Canelón de pollo rustido y foie con bechamel trufada y parmesano **16€**

. . 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 alioli (mín. 2 personas) **21,50€/ persona**
- ✂ Arroz del "senyoret" mar y montaña con alioli de azafrán (mínimo 2 personas) **29€/ persona**

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

- ✂ Bacalao a baja temperatura con cremoso de garbanzos, espinacas, sobrasada y miel **23€**
- ✂ Corvina asada con espuma de céleri y chirivias, paleta ibérica de bellota, espárragos y jugo de asado **24€**
- ✂ Ceviche de vieiras, aguacate y codium **27€**
- ✂ Tataki de atún rojo con ajo blanco de anacardo, salsa ponzu e higos **31€**
- ✂ Gamba de la costa (6 unidades) a la plancha con sal gorda **P.S.M.**

. . L A S C A R N E S . . . . .

- ✂ Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y chalotas glaseadas **24€**
- ✂ Solomillo de ternera "D.O. Galicia" (160g), pimientos del piquillo confitados y mostaza de hierbas **28€**
- ✂ Entrecot de ternera "D.O. Galicia" (280g) con milhojas crujiente de patata, pimientos de Padrón y mantequilla Café de París **24€**
- ✂ Paletilla de cabrito glaseada con berenjena escalivada, aceitunas de Kalamata, yogur y albahaca **30€**



## • Postres caseros •

---

Tiramisú servido en vaso con helado de café	7€
Tarta de queso, membrillo y sorbete de frambuesa	8€
Crema de maracuyá con piña e hinojo al ron, menta y espuma de coco	7€
Texturas de chocolate, dulce de leche de coco y helado de praliné	8€
La selección de quesos de Casa Vilella	12,50€
Fruta fresca variada	5€
Sorbetes y helados variados <sup>1</sup>	5,50€

## • Vinos Dulces •

---

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

## • Digestivos y destilados •

---

Nikka from the barrel, Whiskey japonés	15,00€
Patrón Tequila Añejo	14,00€
Santa Teresa 1796, Ron de Solera	15,00€
Duque de Alba Brandy de Jerez GR.	10,00€
Patrón, X.O. Licor café	8,00€
Ratafia Russet	5,00€
Grappa Nonnino	5,00€

---

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