
























Entrantes ~ Entrants

| | | |
|---|---|---------|
| Pan de coca del Maresme con tomate · <i>Pa de coca del Maresme amb tomàquet</i> |  | 4,50 € |
| Jamón ibérico con pan con tomate · <i>Pernil ibèric amb pa amb tomàquet</i> |  | 23,00 € |
| Mejillones al vapor · <i>Musclos al vapor</i> |    | 11,50 € |
| Almejas a la marinera · <i>Cloïsses a la marinera</i> |    | 15,50 € |
| Parrillada de verduras con salsa romesco <i>Graellada de verdures amb salsa romesco</i> |   | 12,00 € |
| Berenjena escalivada con emulsión de pimientos de piquillo, mató e higos <i>Albergínia escalivada amb emulsió de pebrots de piquillo, mató i figues</i> | | 12,50 € |
| Tataki de salmón rebozado en sésamo con ajo blanco de cítricos <i>Tataki de salmó arrebossat amb sèsam amb all blanc de cítrics</i> |    | 13,50 € |
| Gambas del Mediterráneo a la plancha (10 u.) <i>Gambes del Mediterrani a la planxa (10 u.)</i> |    | 19,50 € |
| Pata de pulpo a la parrilla con hummus de berenjena y pico de gallo <i>Pota de pop a la graella amb hummus d'albergínia i bec de gall</i> |   | 24,50 € |
| Tataki de atún · <i>Tataki de tonyina</i> |   | |
| Lomo de atún marinado con aceite de sésamo y soja, aguacate, algas y huevas de pez volador <i>Llom de tonyina marinat amb oli de sèsam i soja, alvocat, algues i ous de peix volador</i> | | 17,00 € |
| Risotto de vieiras y jamón ibérico <i>Risotto de vieires i pernil ibèric</i> |    | 17,50 € |

Ensaladas ~ Amanides

| | | |
|--|---|---------|
| Ensalada burrata · <i>Amanida burrata</i> |    | 15,50 € |
| Tomatada con ventresca de atún <i>Tomacada amb ventresca de tonyina</i> |  | 16,50 € |
| Ensalada de quinoa con edamame, carpaccio de remolacha y alcachofas fritas <i>Amanida de quinoa amb edamame, carpaccio de remolatxa i carxofes fregides</i> |  | 14,50 € |
| Xató de Sitges · <i>Xató de Sitges</i> |    | |
| Escarola, lomo de bacalao desmigado, aceitunas negras, atún y salsa de xató <i>Escarola, bacallà esqueixat, olives negres, tonyina i salsa de xató</i> | | 14,00 € |



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets











Soja









Lácteos






Arroces ~ Arrossos (min. 2 pax)

| | | |
|---|---|---------|
| Paella de pescado y marisco · <i>Paella de peix i marisc</i> |   | 23,00 € |
| Fideuà de calamarcitos y sepia · <i>Fideuà de calamarcets i sípia</i> |   | 22,00 € |
| Arroz de verduras y algas · <i>Arròs de verdures i algues</i> | | 19,00 € |
| Arroz meloso de ternera y ceps · <i>Arròs melós de vedella i ceps</i> | | 22,50 € |
| Arroz negro de calamarcitos de playa · <i>Arròs negre de calamarcets de platja</i> |   | 23,50 € |
| Arroz meloso de bogavante (seco o caldoso) · <i>Arròs melós de llamàntol (sec o caldós)</i> |   | 27,00 € |







Carnes ~ Carns

| | | |
|--|---|---------|
| Entrecote de ternera con patatas al romero · <i>Entrecot de vedella amb patates al romaní</i> |   | 23,00 € |
| Solomillo de vaca con patatas al romero · <i>Filet de vedella amb patates al romaní</i> |   | 27,00 € |
| Costillar de cerdo a baja temperatura con patatas, pimientos del padrón y salsa BBQ · <i>Costella de porc a baixa temperatura amb patates, pebrots del padró i salsa BBQ</i> |  | 22,00 € |
| Carrillera de buey con puré de calabaza y gengibre, y reducción de su salsa · <i>Carrillera de bou amb puré de carbassa i gíngebre, i reducció de la seva salsa</i> |  | 24,00 € |

Pescados ~ Peixos

| | | |
|---|---|---------|
| Rodaballo con escabeche de tomillo y verduras · <i>Rèmol amb escabetx de farigola i verdures</i> |  | 19,00 € |
| Corvina a la bilbaína y verduras de temporada salteadas · <i>Corvina a la bilbaína i verdures de temporada saltades</i> |  | 17,00 € |
| Salmón rebozado en sésamo negro con pak choi · <i>Salmó arrebossat en sèsam negre amb pak choi</i> |   | 17,00 € |
| Bacalao confitado con salsa de tomate casero y sofrito de ajos tiernos · <i>Bacallà confitat amb salsa de tomàquet casolà i sofregit d'alls tendres</i> |   | 18,00 € |

Postres ~ Postres

| | | |
|---|---|--------|
| Cheesecake · <i>Cheesecake</i> |    | 7,00 € |
| Coulant de chocolate con helado de vainilla · <i>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</i> |    | 7,00 € |
| Ensalada de fruta de temporada · <i>Amanida de fruita de temporada</i> | | 6,50 € |
| Nuestra piña colada · <i>La nostra pinya colada</i> | | 7,00 € |
| Bizcocho de té matcha con maracuyá y frutos rojos · <i>Pa de pessic de té matcha amb maracuyà i fruits vermells</i> | | 8,00 € |



Frutos secos



Apio



Sésamo



Mostaza



Sulfitos



Altramucos



Moluscos