

Starters ~ Entrées

| | | |
|---|---|---------|
| Coca bread with tomato · <i>Pain de coca à la tomate</i> |  | 4,50 € |
| Iberian Ham with bread with tomato · <i>Jambon ibérique avec du pain à la tomate</i> |  | 23,00 € |
| Steamed mussels · <i>Moules à la vapeur</i> |    | 11,50 € |
| Clams "marinera" style · <i>Palourdes marinières</i> |    | 15,50 € |
| Grilled vegetables with romesco sauce <i>Légumes grillés avec sauce romesco</i> |   | 12,00 € |
| Roasted aubergine with piquillo pepper emulsion, fresh cheese and figs <i>Aubergine grillée avec émulsion de piments du piquillo, fromage frais et figues</i> | | 12,50 € |
| Sesame-crusted salmon tataki with citrus-infused white garlic soup <i>Tataki de saumon en croûte de sésame avec une crème d'ail blanc aux agrumes</i> |    | 13,50 € |
| Grilled Mediterranean prawns (10 u.) <i>Crevettes méditerranéennes grillées (10 u.)</i> |    | 19,50 € |
| Grilled octopus leg with aubergine hummus and chilli sauce <i>Poulpe grillé avec houmous d'aubergines et sauce pico de gallo</i> |   | 24,50 € |
| Tuna tataki · <i>Tataki au thon</i> |   | 17,00 € |
| Tuna loin marinated with sesame and soybean oil, avocado, seaweed and flying fish roe <i>Filet de thon mariné aux sésames et à l'huile de soja, avocat, algues et œufs de poisson volant</i> | | |
| Scallop and Iberian ham risotto <i>Risotto de coquilles Saint-Jacques et jambon ibérique</i> |    | 17,50 € |

Salads ~ Salades

| | | |
|---|---|---------|
| Burrata salad · <i>Salade de burrata</i> |    | 15,50 € |
| Tomato salad with tuna belly · <i>Salade de tomates à la ventrèche de thon</i> |  | 16,50 € |
| Quinoa salad with edamame, beetroot carpaccio and fried artichokes <i>Salade de quinoa aux edamames, carpaccio de betteraves et artichauts frits</i> |  | 14,50 € |
| Xató de Sitges · <i>Xató de Sitges</i> |    | 14,00 € |
| Escarole, crumbled cod loin, black olives, tuna and xató sauce <i>Scarole, longe de morue émietlée, olives noires, thon et sauce xató</i> | | |



Rice ~ Riz (min. 2 pax)

| | | |
|---|---|---------|
| Fish and seafood paella · <i>Paëlla au poisson et fruits de mer</i> |   | 23,00 € |
| Squid and cuttlefish fideuá · <i>Fideuá de calamars et seiches</i> |   | 22,00 € |
| Vegetable and seaweed rice · <i>Riz aux légumes et aux algues</i> | | 19,00 € |
| Ossobuco and mushrooms rice · <i>Riz à l'ossobuco et aux champignons</i> | | 22,50 € |
| Black rice with beach squids · <i>Riz noir aux calamars de plage</i> |   | 23,50 € |
| Creamy lobster rice (dry or soupy) · <i>Riz crémeux au homard (sec ou en soupe)</i> |   | 27,00 € |

Meats ~ Viandes

| | | |
|--|---|---------|
| Beef entrecôte with rosemary potatoes <i>Entrecôte de bœuf avec pommes de terre au romarin</i> |   | 23,00 € |
| Beef sirloin with rosemary potatoes <i>Filet de bœuf avec pommes de terre au romarin</i> |   | 27,00 € |
| Pork ribs at low temperature with potatoes, padrón peppers and BBQ sauce <i>Côtes de porc à basse température avec pommes de terre, piments padrón et sauce BBQ</i> |  | 22,00 € |
| Ox cheek with pumpkin and ginger puree, and its sauce reduction <i>Joue de bœuf avec purée de potiron et gingembre, et réduction de sa sauce</i> |  | 24,00 € |

Fish ~ Poissons

| | | |
|--|--|---------|
| Turbot with thyme marinade and vegetables <i>Turbot mariné au thym et légumes</i> |  | 19,00 € |
| Bilbao-style croaker with sautéed seasonal vegetables <i>Bar à la manière de Bilbao et légumes de saison sautés</i> |  | 17,00 € |
| Black sesame battered salmon with pak choi <i>Saumon pané au sésame noir et pak choi</i> |   | 17,00 € |
| Cod confit with homemade tomato sauce and fried young garlic <i>Cabillaud confit à la sauce tomate maison et jeune ail frit</i> |   | 18,00 € |

Desserts ~ Desserts

| | | |
|--|---|--------|
| Cheesecake · <i>Cheesecake</i> |    | 7,00 € |
| Chocolate coulant with vanilla ice cream · <i>Coulant au chocolat avec glace à la vanille</i> |    | 7,00 € |
| Seasonal fruit salad · <i>Salade de fruits de saison</i> | | 6,50 € |
| Our piña colada · <i>Notre piña colada</i> | | 7,00 € |
| Matcha tea cake with passion fruit and red berries · <i>Gâteau au thé matcha avec fruit de la passion et fruits rouges</i> | | 8,00 € |



Nuts



Celery



Sesame



Mustard



Sulphite



Lupins



Molluscs