

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 émiettee, 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