

Entrantes ~ Entrants

Pan de coca del Maresme con tomate · <i>Pa de coca del Maresme amb tomàquet</i>		4,50 €
Jamón ibérico · <i>Pernil ibèric</i>		21,00 €
Mejillones al vapor · <i>Musclos al vapor</i>	 	9,50 €
Almejas a la marinera · <i>Cloïsses a la marinera</i>	 	14,50 €
Parrillada de verduras con salsa romesco <i>Graellada de verdures amb salsa romesco</i>	  	11,00 €
Berenjena escalivada con emulsión de pimientos de piquillo, mató e higos <i>Albergínia escalivada amb emulsió de pebrots de piquillo, mató i figues</i>		9,00 €
Gnocchi de patata con crema de gorgonzola dulce, pesto, cherry y nueces de macadamia <i>Gnocchi de patata amb crema de gorgonzola dolça, pesto, cirerols i nous de macadàmia</i>	   	13,50 €
Gambas rojas de Huelva a la plancha (8 u.) <i>Gambes vermelles de Huelva a la planxa (8 u.)</i>	 	16,00 €
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>	  	18,50 €
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 €
Suquet de vieiras con parmentier de patata <i>Suquet de vieires amb parmentier de patata</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 xatonada</i>	  	13,50 €



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos

Arroces ~ Arrossos (min. 2 pax)

Paella de pescado y marisco · <i>Paella de peix i marisc</i>		22,00 €
Fideuá de calamarcitos y sepia · <i>Fideuà de calamarcets i sípia</i>		21,00 €
Arroz de verduras y algas · <i>Arròs de verdures i algues</i>		19,00 €
Arroz de ossobuco y ceps · <i>Arròs d'ossobuc i ceps</i>		22,00 €
Arroz negro de calamarcitos de playa · <i>Arròs negre de calamarcets de platja</i>		23,00 €
Arroz meloso de bogavante (seco o caldoso) · <i>Arròs melós de llamàntol (sec o caldós)</i>		26,00 €

Carnes ~ Carns

Entrecote de ternera con patatas al romero · <i>Entrecot de vedella amb patates al romaní</i>		19,00 €
Solomillo Rossini con escalopa de foie y patatas · <i>Filet Rossini amb escalopa de foie i patates</i>		24,00 €
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 €
Chuletón de vaca vieja de 1kg. con patatas y pimientos del padrón · <i>Mitjana de vaca vella de 1kg. amb patates i pebrots del padró</i>		55,00 €

Pescados ~ Peixos

Rodaballo con escabeche de tomillo y verduras · <i>Rèmol amb escabetx de farigola i verdures</i>		18,00 €
Corvina a la bilbaína y verduras de temporada salteadas · <i>Corvina a la bilbaína i verdures de temporada saltejades</i>		17,00 €
Salmón rebozado en sésamo negro con pak choi · <i>Salmó arrebousat 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'all tendres</i>		17,00 €

Postres ~ Postres

Cheesecake · <i>Cheesecake</i>		7,00 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla · <i>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</i>		6,50 €
Ensalada de fruta de temporada · <i>Amanida de fruita de temporada</i>		6,00 €
Piña al ron con helado de coco · <i>Pinya al rom amb gelat de coco</i>		7,00 €
Tiramisú de dulce de leche · <i>Tiramisú de dolç de llet</i>		7,00 €



Frutos secos



Aipo



Sésamo



Mostaza



Sulfitos



Altramuces



Moluscos