

## SUGGERIMENTS DEL XEF | SUGERENCIAS DEL CHEF

"Tiradito" de salmó amb crema de maracujà, ceba morada i vinagreta de gingebre Tiradito de salmón con crema de maracuyá, cebolla morada y vinagreta de jengibre	14,00€
Tàrtar de tonyina Balfegó amb aromes de parmesà i gingebre Tartar de atun Balfegó con aromas de parmesano y jengibre	21,90€
Royal de foie amb ou a baixa temperatura, bolets, favetes baby i xistorra cruixent Royal de foie con huevo a baja temperatura, setas, habitas baby y chistorra crujiente	17,50€
Coca de recapte amb botifarra, poma verda i papada ibèrica Coca de recapte con morcilla, manzana verde y papada ibérica	14,00€

## TAPES | TAPAS

El nostre pintxo (anxoves acompanyades amb crema de piparra, fonoll marí, cebetes en vinagre i olives, servit amb pa brioix) Nuestra gilda (anchoas acompañados con crema de piparra, hinojo marino, cebollitas en vinagre y aceitunas, servido con pan brioche)	14,50€
Sípia a la planxa amb ceba caramel·litzada i mantega d'all rostit Sepia a la plancha con cebolla caramelizada y mantequilla de ajo asado	13,50€
Calamars farcits amb espinacs i pernil ibèric amb salsa de bolets de temporada Calamares rellenos con espinacas y jamón ibérico con salsa de setas de temporada	18,50€
Musclos del Delta de l'Ebre al vapor   Mejillones del Delta del Ebro al vapor	15,50€
Pop a la gallega sobre un puré de mongetes blanques, un clàssic en una altra interpretació Pulpo a la gallega sobre un puré de judías blancas, un clásico en otra interpretación	22,50€
Cloïsses a la marinera   Almejas a la marinera	16,95€
Croquetes casolanes de peix i marisc   Croquetas caseras de pescado y marisco	13,50€
Cruixent de llagostins amb salsa romesco Atadillo de langostinos crujientes con salsa romesco	17,50€
Les nostres braves, un altre concepte   Nuestras bravas, otro concepto	11,50€
Tempura de verdures de temporada amb salsa romesco Tempura de verduras de temporada con salsa romesco	14,00€
Pernil ibèric de Gla   Jamón ibérico Bellota	21,95€
Pa de coca amb tomàquet   Pan de coca con tomate	4,00€

## ARROSSOS | ARROCES Preu per persona | Precio por persona / Mínim 2 persones | Mínimo 2 personas

Arròs solidari del mes (1€ de cada ració va destinat a l'ONG Acció Contra la Fam) Arroz solidario del mes (1€ de cada ración va destinado a la ONG Acción Contra el Hambre)	23,00€/pp
Paella marinera   Paella marinera	23,90€/pp
Arròs de popets i carxofes   Arroz de pulpitos y alcachofas	23,90€/pp
Arròs de bacallà i vieiras   Arroz de bacalao y zamburiñas	24,20€/pp
Arròs vegà de verdures KM.0   Arroz vegano de verduras KM.0	22,60€/pp
Arròs parellada "Senyoret"   Arroz parellada "Señorito"	23,90€/pp
Arròs negre de sípia i gambes a l'estil PIC NIC (cremós i diferent) Arroz negro de sepia y gambas estilo PIC NIC (cremoso y diferente)	23,60€/pp
Arròs caldós de llamàntol a la marinera Arroz caldoso de bogavante a la marinera	37,00€/pp
Arròs de porc ibèric amb ceps i trompetes de la mort Arroz de cerdo ibérico con ceps y trompetas de la muerte	23,90€/pp
Fideuà de sípia i gambes   Fideuá de sepia y gambas	22,70€/pp
Caldereta de llamàntol   Caldereta de bogavante	42,00€/pp

## PRIMER PLAT | PRIMER PLATO

Sopa de pescadors amb "tropezones" de peix i marisc Sopa de pescadores con tropezones de pescado y marisco	15,00€
Amanida tèbia de formatge de cabra i confitura de ceba Ensalada tibia de queso de cabra y confitura de cebolla	15,50€
El nostre Xató de Sitges   Nuestro Xató de Sitges	14,00€
Amanida d'albergínia, ànec fumat, tomàquets i nous Ensalada de berenjena, pato ahumado, tomates y nueces	13,50€
Pasta fresca d'ou amb llagostins, ceps i infusió de parmesà Pasta fresca de huevo con langostinos, ceps e infusión de parmesano	17,10€

## SEGON PLAT | SEGUNDO PLATO

Turbot al romesco amb cloïsses i musclos del Delta de l'Ebre Rodaballo al romesco con almejas y mejillones del Delta del Ebro	25,20€
Suquet de rap salvatge amb gamba vermella, cloïsses i musclos del Delta de l'Ebre Suquet de rape salvaje con gamba roja, almejas y mejillones del Delta del Ebro	30,75€
Medallons de rap sobre una crema de ceba, llagostins i cigrons cruixents Medallones de rape sobre una crema de cebolla, langostinos y garbanzos crujientes	24,50€
Bacallà confitat a la "Veracruzana" (salsa feta a base de tomàquet rostit, olives i tàperes) acompanyat amb blat de moro fred i cloïsses Bacalao confitado a la Veracruzana (salsa hecha a base de tomate asado, olivas y alcaparras) acompañado con maíz frito y almejas	23,95€
Llenguado a la planxa amb verdures de proximitat Lenguado a la plancha con verduritas de proximidad	25,95€
Filet de vedella amb salsa de ceps   Solomillo de ternera con salsa de ceps	24,95€
Entrecot de vedella de Girona al pebre negre   Entrecot de ternera de Gerona a la pimienta negra	23,50€

## POSTRES | POSTRE

Fruita de la passió   Fruta de la pasión	6,30€
"Torrija" tradicional amb gelat de vainilla mexicana i salsa de taronja Torrija tradicional con helado de vainilla mexicana y salsa de naranja	5,90€
Escuma de crema catalana cremada Espuma de crema catalana quemada	6,75€
Flam de blat de moro dolç, toffee i merenga Flan de maíz dulce, toffee y merengue	5,50€
Pera infusionada, crema anglesa i gelat de festuc Pera infusionada, crema inglesa y helado de pistacho	5,75€
Fruits vermells, formatge i remolatxa Frutos del bosque, queso y remolacha	5,75€
Cristal Gourmet d'ametlla torrada amb turró de Jijona Cristal Gourmet de almendra tostada con turrón de Jijona	6,95€
Cristal Gourmet de xocolata Grand Cru 72% de cacau amb nou de pecan Cristal Gourmet de chocolate Grand Cru 72% de cacao con nuez de pecan	6,95€
Cristal Gourmet de llimona exprimida   Cristal Gourmet de limón exprimido	6,95€
Cristal Gourmet de vainilla mexicana   Cristal Gourmet de vainilla mejicana	6,95€

Consulta les nostres opcions vegetarianes i sense gluten  
Consulta nuestras opciones vegetarianas y sin gluten  
10% IVA inclòs | 10% IVA incluido

