















STARTERS / ENTRÉES

Cantabrian Anchovies with Catalan Tomato Bread Anchois de Cantabrique avec Pain aux Tomates Catalan  	14,90	
Quinoa, Apple, Walnuts, Beetroot and Oriental Vinaigrette Salad Salade de quinoa, pomme, noix, betterave et Vinaigrette orientale  	15,00	
Sitges Xató, salad with Tuna, Anchovies and Cod Xató du Sitges, salade avec Tuna, Anchovies et Morue    	17,80	11,8 1/2
Iberian cured Ham from Guijuelo Jambon Ibérique de Coachon Noir du Guijuelo	22,90	
Sliced Eggplant battered with a touch of Cane Honey Aubergines Battues avec une Touche de Miel de Canne  	12,90	7,5 1/2
Homemade Codfish Fritters Beignets de Morue faits Maison    	13,30	8,4 1/2
Local deep fried Assortment of Small Fish Friture de Petits Poissons de Rivage  	14,00	8,7 1/2
Small Squids Fried with flour served with Baby Sweet Green Peppers Calamars frits Andalous aux Poivrons de Padrón  	16,90	10,8 1/2
Deep fried Calamari Rings Calamar Romana   	19,50	13,5 1/2























SOUPS / SOUPES

The Vegetable Cream of the day La Crème Végétale du jour	12,40	
Fisherman's Soup Soupe de Poisson avec Fruits de Mer    	17,50	















SHELLFISH /FRUITS DE MER

"Marinera" Mussels, Tomato-based Sauce with Almonds, Garlic, white Wine and Basil Mules à la Marinière   	15,50	9,9 1/2
Red Prawn Carpaccio a la Duxelle and Capers Carpaccio de Crevettes Rouges à la Duxelle et Câpres  	23,20	
Grilled Red Local Prawns Crevettes Rouges Locales Grillées 	ask for the price	
Grilled open Dublin Bay prawns covered with a light Garlic sauce Langoustine grille avec "allioli"   	27,50	,
Grilled Clams from Carril (GALICIA) with Garlic and Parsley Oil Palurdes de Galicia grillées avec Huil d'Olive et l'Ail 	29,90	18,5 1/2




RICE AND NOODLES / RIZ ET VERMICELLES (min. 2 people)

"Fideuà" small Noodles cooked as a paella with Dublin Bay Prawns Paella de vermmiselle avec langoustine    	21,80	pp
"Parellada" Paella with Shellfish, Artichokes and Sepia Paella avec Seche, Crevette decortique et Artichokes    	22,80	pp
Black Paella with Squid Ink served with Shellfish and Garlic Sauce Paella Noire avec Langoustine et Seche   	23,20	pp
Seafood Paella Paella a la Marinier   	24,50	pp
Juicy Rice with Red Prawns with Cuttlefish and Clams Riz juteaux avec Crevettes, Seiche et Palourdes    	25,90	pp
Juicy Lobster Rice Marmite de Riz avec Homard    	35,20	pp

FISH / POISSONS

Small Grilled Squid with Baby Green Peppers, Garlic and Parsley oil Petits calamars grillés avec poivrons verts et huile d'olive 	18,80	
Sea Bream baked in the oven with white Wine and Potatoes Dorade au four avec Vin blanc et Pommes de Terre   	24,90	
Grilled Sole with steamed Vegetables Sole grillée aux Légumes cuits à la vapeur 	26,20	
Grilled Turbot (min. 2 people) Turbot Grillé (min. 2 personnes) 	27,60	pp
Monkfish and Prawns Mare Nostrum style with "Allioli" Lotte avec Crevettes Mare Nostrum gratinée à la Mousseline d'allioli    	28,50	
Sea Bass grilled Loup de mer grillé 	29,50	
Sea Bass cooked in the Salt crust (min. 2 people) Loup de mer cuit en croûte de Sel (min. 2 personnes)   	29,50	pp

MEAT / VIANDE

Iberian Prey with Malvasia de Sitges sauce and Apricots Proie Ibérique avec sauce Malvasia de Sitges et Abricots   	24,30	
Grilled Fillet Catalan Beef with its garnish Filet Grillé du Boeuf avec garniture	29,00	

HOME MADE DESSERTS / DESSERTS MAISON

Please ask for our suggestions and vegetarian options
demandez nos suggestions et options végétariennes

Bread / Pain (we have gluten free bread)	1,90
---	------